



TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS S.L. Camí de Cerols, s/n, 08260 Súria
CIF. B- 63425888 REGISTRE SANITARI : ES- 26.02259/B



ARTICLE	GALTA DE PORC AMB CEBA I SALSA AGREDOLÇA
INGREDIENTS	

Galta de porc cuïta, salsa agredolça [salsa espanyola (aigua, brou de bou (xarop de glucosa de blat, dextrosa, greix de bou, ceba, sacarosa i espècies. Antioxidant: galat de propil (E-310). Colorant: Carmel amònic (E-150c)), brou d'aviram (xarop de glucosa de blat, aromes, carn i greix de pollastre (10,85 %), ceba i espècies. Antioxidants: extracte de romaní (E-392)), brou vegetal (xarop de glucosa de blat, sucre, extracte de llevat (sal), concentrat de suc de pastanaga (maltodextrina de patata o blat de moro) (4,65%), ceba, concentrat de suc de porro (3,15%), all i espècies (*api). Acidificant: àcid cítric (E-330)) i sal), sucre de canya morè, vinagre de poma (*sulfits). Espessant: goma xantana (E-415)), patata, ceba caramelitzada, oli d'oliva i sal.

FAMÍLIA:	PRODUCTE CINQUENA GAMMA
----------	-------------------------

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES			
Segons Reglament (CE) 2073/2005 modificat per Reg 1441/2007 i CE 229/2019, RD 3484/2000 i BOE 12/1/2001			
Aerobis mesòfils	n = 5	c = 2	m = 10 ⁴ M = 10 ⁵
Coliformes	n = 5	c = 2	m = 10 M = 10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i>	n = 5	c = 0	No detectat / 25 g
<i>E. coli</i>			Absència / g
<i>S. Aureus</i>	n = 5	c = 1	m = 10 M = 10 ²
<i>Salmonella</i>	n = 5	c = 0	No detectat / 25 g

ALTRES CARACTERÍSTIQUES		
CADUCITAT	45 DIES	
CONSERVAR EN	CONSERVAR ENTRE 0 - 4 °C	
ÚS PREVIST	CONSUM DIRECTE O ESCALFAR ABANS DE CONSUMIR CONSUM IMMEDIAT I EN LA SEVA TOTALITAT EL MATEIX DIA	
POBLACIÓ DESTÍ	TOTA LA POBLACIÓ EXCEPTE PERSONES AMB INTOLERÀNCIES I/O AL·LÈRGIES DESCRITES POSTERIORMENT.	
ENVASAT EN ATMOSFERA MODIFICADA I PASTEURITZAT		
CONDICIONS DE VENTA		
CODI	FORMAT VENTA	CANAL VENTA
056774	400 g + en safata canelons alçada 40 + film màquina + etiqueta 80x210 mm	MAJOR / BOTIGUES

EMMAGATZEMATGE I TRANSPORT
El producte elaborat s'emmagatzema adequadament (entre 0 i 4°C) i es transporta fins al punt de venda o consum . Els vehicles utilitzats pel transport mantenen les mesures higièniques necessàries per evitar possibles contaminacions.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (valors per 100 gr)			
Valor energètic	222,35 kcal	Hidrats carboni	14,71 g
	930,34 KJ	Sucre	11,50 g
Proteïnes	9,91 g	Fibra alimentària	0,43 g
Greixos	13,98 g	Sal	0,57 g
Greixos Saturats	5,25 g		

AL·LÈRGENS			
CRUSTACIS I DERIVATS	NO	CEREALS I DERIVATS (GLUTEN)	NO
OU I DERIVATS	NO	API I DERIVATS	SI
PEIX I DERIVATS	NO	MOSTASSA I DERIVATS	NO
CACAHUETS I DERIVATS	NO	SULFITS	SI
SOJA I DERIVATS	NO	FRUITS SECS I DERIVATS	NO
LLET, LACTOSA I DERIVATS	NO	TRAMUSOS I DERIVATS	NO
SÈSAM	NO	MOL-LUSCS I DERIVATS	NO

Pot contenir traces de: crustacis, ou, peix, cacahuets, soja, llet, sèsam, gluten, mostassa, fruits secs i mol·luscs.

Informació nutricional declarada segons Reglament CE 1169/2011 Annex II

DATA ULTIMA REVISIO 2/11/2022
Revisió 01

NORMATIVES VIGENTS
Llei 18/2009, de salut Pública.
Compleix amb el Reglament 1881/2006 i modificacions posteriors.
Compleix amb Reglament 396/2005 i modificacions posteriors.
Lliure d'OMG segons Reglament (CE) 1829/2003 i modificacions posteriors.
RD 140/2003, del 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà
REGLAMENT (CE) 852/2004, de 29 d'abril del 2004, pel que s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
REGLAMENT (CE) 853/2004, de 29 d'abril del 2004, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
REGLAMENT 2073/2005(CE) de criteris microbiològics del productes alimentaris.
RD19716/1997, de 19 de desembre de 1997, pel que s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn picada i preparats de carn.
RD 1334/99, del 31 de juliol, pel que s'aprova la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels productes alimentaris.
RD 890/2011, del 24 de juny, pel que es modifica la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels productes alimentaris aprovada pel RD 1334/99.
RD 2220/04, del 26 de novembre, pel que es modifica la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels productes alimentaris aprovada pel RD 1334/99.
RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES RD/RCP 39-1993