



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: TORTELLINI A LA BOLOÑESA**

Código R 01.03.06/01  
Rev. 01.00  
Fecha 18/01/18  
Pág: 1/2



**CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS**

**M BAN01:** 42764-62764 / 1 ración

**EAN 13** 8436564910547      **DUN 14** 28436564910541

**1. INGREDIENTES**

Tortellinis cocidos 54% (sémola de **trigo** duro, pan rallado (contiene **gluten**), **huevo**, grasa de cerdo, carne de cerdo, sal, carne de vacuno, aromas, especias, queso Grana Padano (contiene **leche** y **huevo**), fibra vegetal, extracto de levadura, plantas aromáticas, proteína de **leche**, dextrosa, sacarosa), salsa boloñesa 46% (carne de cerdo, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, sal, cebolla, ajo, azúcar y acidulante: ácido cítrico), cebolla, zanahoria, aceite de girasol, azúcar, ajo, especias, sal, conservadores: sorbato potásico y ácido sórbico). Puede contener trazas de **crustáceos, moluscos, pescado, soja, apio, sésamo, frutos con cáscara y sulfitos**.  
Envasado en atmosfera protectora.

**2. PESO NETO**

Formato 1 ración: 280g.

**3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL**

Conservar entre 0-4°C.  
Una vez abierto, consumir en su totalidad.

**4. FORMAS DE USO**

Microondas: Pinchar el film superior repetidamente y calentar a máxima potencia (800W) en el microondas durante 2 minutos. Retirar el film, remover y calentar 1 minuto más a la misma potencia.

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Según legislación vigente aplicable.

**6. Apto para todo tipo de consumidores a excepción de las personas intolerantes o alérgicas a alguno de sus ingredientes.**



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: TORTELLINI A LA BOLOÑESA**

Código R 01.03.06/01  
Rev. 01.00  
Fecha 18/01/18  
Pág: 2/2

**7. DECLARACIÓN DE ALERGENOS, RADIACIONES Y OGM'S**

	SI	NO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X
Huevos y productos a base de huevo.	X		
Pescado y productos a base de pescado.			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal) ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ ( <i>Carya illinoensis</i> ) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .»			X
Atramuces y productos a base de altramuces.		X	
OGM's		X	
RADIACIONES		X	

**8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL *aproximada por 100g***

Valor energético (kJ/Kcal)	718kJ/172kcal
Grasas (g)	6,1g
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	1,7g
Hidratos de Carbono (g)	21,5g
de los cuales azúcares (g)	1,1g
Proteínas (g)	7,7g
Sal (g)	0,40g

**9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO**

FORMATOS	DIMENSIÓN ENVASE
1R	160 x 160 x 50 mm

**BAN01:** Bandeja multicapa PP/EVOH/PE transparente termosellada.