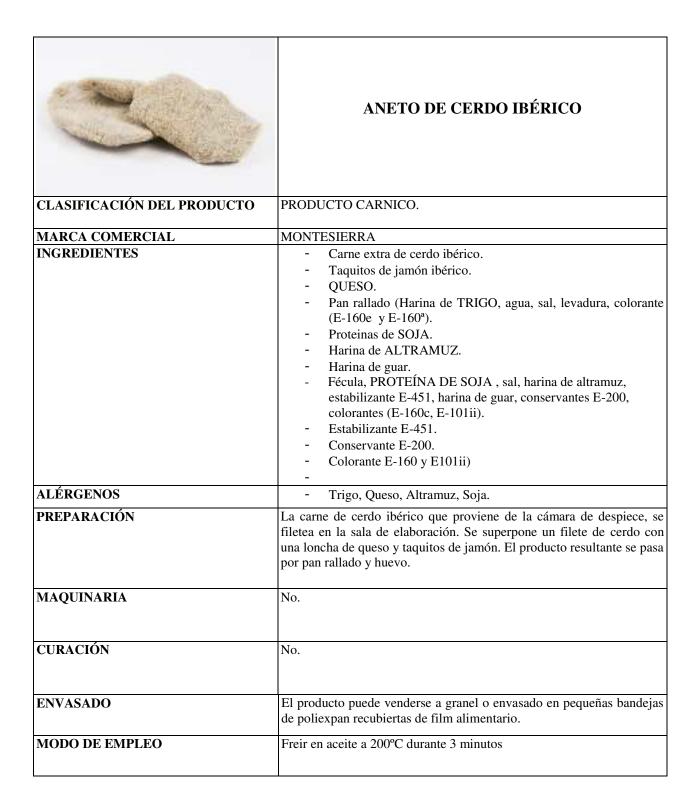


FICHAS TÉCNICAS

Edición:04 Fecha: Septiembre 2015



ETIQUETADO	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento (UE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011.	
	- Identificación de la empresa	
	 Denominación comercial seguida de la referencia a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto. Lista de ingredientes. Identificación de alérgenos. Valor nutricional. Consumir preferentemente. Nº de lote Marcado de identificación 	
	- Código de barras	
	- Consumir cocinado	
	Consumi comado	
SISTEMA DE LOTEADO	Para la identificación de los lotes se emplea un código numérico de 7 dígitos.	
	Código nº 1: Corresponde a un código interno (47)	
	Código nº 2: Corresponde al año de fabricación.(yy)	
	Código nº 3: Corresponde a la semana del año.(ss)	
	Código nº 4: Corresponde al día de la semana de fabricación.(d)	
COND. DE CONSERV. Y TRANSP.	Conservar entre 0°C-5°C.	
CONSUMO PREFERENTE	7 días	
MODO DE EMPLEO	Cocinar antes de consumir.	
Microbiología	Ver tabla I	
Valores nutricionales	Ver tabla II	

TABLA I

Microbiología	Valores permitidos	Método determinación
Recuento aerobios	<1.10 ⁶	ISO 4833, 16649 y 6579
E.Coli	<5.10 ³	Reglamento CE 1441/2007
Salmonella	Ausencia en 10g	

TABLA II

Valores nutricionales (100 g de producto)	
Valor energético:	4183,5 KJ / 1002 Kcal
Grasas:	
	62,6 g.
De las cuales ácidos	
grasos saturados:	29,3 g.
Hidratos de carbono de	
los cuales:	21,3 g.
Azúcares:	1,24 g.
Proteínas:	73,3 g.
Sal:	9,1 g.