

PINCHO MORUNO MA80 CM (C/25uds)**Datos del proveedor****Nombre:** PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.**Domicilio Social:** C/ Rajolers, Nº 26, Torrente (Valencia)**Registro Sanitario:** 10.12250/V**Teléfono:** 96 156 73 72**e-mail:** preparadoscarnicos@dadyma.com**Datos del producto****Denominación del producto:** PINCHO MORUNO MA80 C/M**Descripción del producto:** Preparado cárnico con agua añadida

Pinchos de aproximadamente 80 g/unidad, formados por tacos de magro de jamón de cerdo, adobados y pinchados en una varilla de madera de 25 cm de largo, ultracongelados por IQF y enmantecados

Ingredientes:

Magro de cerdo (82%), agua, pimentón dulce, ajo, cebolla, especias, conservador (E-262), antioxidantes (E-331 y E-301), sal, manteca de cerdo, antioxidantes (E-320), oleoresina de pimentón y aceite de girasol.

Alérgenos alimentarios:

No contiene ningún alérgeno en sus ingredientes, puede contener trazas de GLUTEN, SOJA, ALTRAMUZ y LECHE.

OGM:

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente

Criterios microbiológicos:

<i>E. coli</i>	<5x10 ³ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 10 g

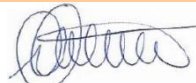
Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)

Criterios físicos-químicos:

Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)

Valores nutricionales (g) en 100 g de producto:

Energía	616 kJ/148 kcal
Grasas	7,5
de las cuales saturadas	2,8
Hidratos de carbono	0,9
de los cuales azúcares	0,2
Proteínas	19,0
Sal	0,5





PINCHO MORUNO MA80 CM (C/25uds)

Características del envasado

Sistema de envasado:

Envasado de 25 unidades por caja, en caja de cartón ondulado tipo B1, protegida por una bolsa de polietileno de alta densidad, apta para uso alimentario.

Encajado

Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg / caja
300	198	112	25	2 (aprox)

Paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	16	14	224	448

Información de la etiqueta

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las etiquetas deben llevar al mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Alérgenos
- Condiciones de uso y conservación
- Tabla de valores nutricionales
- Peso neto
- Óvalo sanitario de la empresa elaboradora
- Razón social y dirección de la empresa comercializadora
- Lote
- Consumo preferente
- Fecha de elaboración y congelación

Condiciones de conservación

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: Tª < -18°C

Fecha de caducidad (Vida Útil): 18 meses desde la fecha de congelación

Condiciones de uso y población de destino

Condiciones de uso:

Cocinar completamente (75°C) antes de su consumo a partir de congelado o descongelado.

Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Población de destino:

Todos los consumidores, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuza, soja, leche).

PINCHO MORUNO MA80 CM (C/25uds)

Fotografía del producto



Producto conforme con los siguientes reglamentos y sus posteriores modificaciones

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) 2023/915, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.