

Ultracongelados Virto S.A.	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		14 0531	1 / 3
	SALTEADO TRADICIONAL "GELAND" 2X2,5	Fecha	Rev.
		11-12-2014	

Producto	SALTEADO TRADICIONAL "GELAND" 2X2,5
-----------------	-------------------------------------

Ingredientes (Texto Legal)	Judía verde, cebolla, pimiento rojo, champiñón de cultivo (<i>Agaricus bisporus</i>) y brócoli.
-----------------------------------	---

Características Organolépticas	Modo de empleo
---------------------------------------	-----------------------

Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

Microondas 800w: Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tape y póngalo al máximo de potencia durante 5 minutos aproximadamente. Sazone al gusto y utilice a conveniencia.

Color: Típico del producto

Olor: Típico del producto

Sabor: Típico del producto

Consistencia: Firme y tierna

Características Físicas

Muestra: 500g

Control	Mínimo	Máximo	Standard
% PIM. ROJO 10X10	16		19
% CEBOLLA 6X6	16		19
% JUDIA VERDE TROCEADA	35		40
% CHAMPIÑÓN LAMINADO	10		13
% BROCOLI	6		9

Modo de Conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin *	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador *** o ****	24 meses

Transporte y distribución	Mantener a una temperatura inferior a -18°C
----------------------------------	---

Consumo Preferente / Fecha de Caducidad	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.
--	---

Lote e Interpretación del Número de Lote	Fecha: 24-12-2013 Lote: L 3358 24 13:05 3: Última cifra del año en curso 358: Día natural del año 24: Día del mes 13: Hora
---	--

Ultracongelados Virto S.A.	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		14 0531	2 / 3
	SALTEADO TRADICIONAL "GELAND" 2X2,5	Fecha	Rev.
		11-12-2014	

Características Microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m	M	C	n
Salmonella / 25g	Criterio de seguridad alimentaria	Ausencia	Ausencia	0	5
Listeria monocytogenes	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g	100 ufc/g	0	5
E. coli /g	Criterio de higiene del proceso	<=100	<=1000	2	5

R.E. 2073/2005

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)	Valor energético (kJ)	123
	Valor energético (kcal)	29
	Grasas (g)	0,2
	de las cuales saturadas (g)	0,0
	Hidratos de Carbono (g)	4,1
	de los cuales azúcares (g)	2,9
	Fibra alimentaria (g)	2,1
	Proteínas (g)	1,7
	Sal (g)	0,01

Contaminantes según Legislación española y europea

Libre de OGM	Si
Libre de irradiación	Si

Población de destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:
-----------------------------	---

Alérgenos Alimentarios
 Si Contiene **No Contiene**

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados

- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- Altramuces y productos derivados
- Moluscos y productos derivados

Ultracongelados Virto S.A.	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		14 0531	3 / 3
	SALTEADO TRADICIONAL "GELAND" 2X2,5	Fecha	Rev.
		11-12-2014	

Legislación Aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos