


Producto:	PIONINOS SALADOS	
Descripción del Producto	Bandeja de canapés surtidos en formato pionono.	
1. Ingredientes		
	<p><u>Bizcocho:</u> harina de trigo, huevos, azúcar, agua, glucosa, emulgentes (E-471, E-477, E-470), gasificantes (E-450, E-500), sal, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (E-200, E-282).</p> <p><u>Gel:</u> jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (pectina y goma xantana), correctores de acidez (E-330 y E-450), conservador E-202. <u>Caramelo:</u> Jarabe de glucosa, caramelo, jarabe de glucosa y fructosa, agua, colorante (E-150d), acidulante (E-330), conservador (E-202) y aroma.</p> <p><u>Bechamel:</u> Suero de leche, almidón modificado, aceite vegetal (palma), jarabe de glucosa, sal, espesante alginato sódico, yema de huevo en polvo, leche desnatada en polvo, emulgente E472a y aroma.</p> <p><u>Mayonesa:</u> Aceite de soja (modificado genéticamente), agua, yema de huevo, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de vino, almidón modificado de maíz, sal, estabilizante (goma xantana) aroma, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido láctico), antioxidante E-385 y colorante (Beta-caroteno).</p> <p><u>Ketchup:</u> Tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar, goma xantana), aroma (contiene especias) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico).</p> <p><u>Queso blanco pasteurizado:</u> Leche, nata, proteínas de leche, sal, estabilizante (E410), conservador (E200) y fermentos lácticos.</p> <p><u>Roquefort:</u> Leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos, penicillium roqueforti.</p> <p><u>Paté:</u> Tocino, hígado de cerdo ibérico 21%, hígado de cerdo, agua, fécula de patata, sal, aromas, potenciador de sabor (E621), antioxidante (E330), estabilizantes (E451i y E452ii) y conservadores (E202 y E250).</p> <p><u>Sobrasada:</u> Tocino de cerdo, carne de cerdo (27%), pimentón, sal y especias. Antioxidantes (E306 y E304). Conservador (E252). Colorante (E120).</p> <p><u>Atún:</u> Trozos de atún (pescado), aceite de girasol y sal.</p> <p><u>Palitos de cangrejo:</u> Agua, surimi 28% (pasta de pescado, azúcar, estabilizantes (E450iii y E451i)), almidón de maíz, almidón de tapioca, clara de huevo pasteurizada, humectante (E420i), azúcar, sal, aceite de soja, aroma de cangrejo (contiene crustáceos) (aromas naturales, potenciadores del sabor (E621 y E635)), vino de arroz (aromas, agua, jarabe de glucosa y etilalcohol), colorantes (E120, E160c y E170).</p> <p><u>Langostino:</u> Langostino y sal.</p> <p><u>Salmón ahumado:</u> Salmón (Salmo Salar), sal y humo natural.</p> <p>Pepinillos ácidos: Pepinillo, agua, vinagre de vino, sal y conservador (metabisulfito sódico).</p> <p><u>Sucedáneo de caviar:</u> Agua, Arenque ahumado, huevas de mújol, sal, espesante E401, potenciador del sabor E621, aromas naturales, acidulante (E330), colorante (E153 negro y E160c rojo).</p> <p><u>Almendra:</u> Almendras naturales, aceite de oliva y sal.</p>	

	<u>Avellanas:</u> Avellanas.						
	<u>Nueces:</u> Nueces.						
2. Características Físicas del Producto							
Peso	Peso Total	Alto	Ancho	Largo	Unid. Caja		
400 g aprox.	400 g aprox.	4cm	14cm	14cm	1		
3. Alérgenos				Presencia	Ausencia		
Cereales que contengan Gluten				x			
Crustáceos o productos a base de crustáceos				x			
Huevos y productos a base de huevo				x			
Pescado y productos a base de pescado				x			
Cacahuets y productos a base de cacahuets				X			
Soja y productos a base de soja				x			
Leche y sus derivados				x			
Mostaza y sus derivados							
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2							
Frutos de cascara y derivados.				x			
Apio y productos derivados							
Altramuces y productos derivados de altramuces							
Moluscos y productos derivados de moluscos				x			
Sulfitos				x			
No podemos garantizar la ausencia de trazas de cualquier otro alérgeno al trabajar, de forma directa o indirecta, con los 14 descritos en el Reglamento 1169/ 2011							
4. Parámetros microbiológicos							
Aerobios mesófilos:							
Enterobacterias:			< 10 ufc/g				
Salmonella:							
L. monocitogenes:			< 100 ufc/g				
E. coli:							
S. Aureus							
5. Características del envase							
Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja		Bolsa	Separador
18,50x 12,75x4	18.5	12.75	4	CAJA MASTER 4 UNIDADES			
6. Características del embalaje							
Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas por piso
	1200	800	1.500 aprox.	400kg aprox.	720	12	15
7. Vida útil del producto							
Duración			Lugar de indicación		Forma de indicado		
Impresa en la etiqueta			Impresa en la etiqueta		dd/mm/aa		
9MESES			Lugar de indicación		Impresa en la etiqueta		
8. Condiciones de conservación							
Temperatura de conservación			Mantener congelado a temperatura menor o igual a -18°C				
9. Modo de empleo							

Descongelación	Fermentación(*)		Horneado (*)	
	Temperatura	Tiempo	Temperatura	Tiempo
Descongelar en el frigorífico unas horas antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener refrigerado a temperaturas entre 0 y 4°C y consumir en tres días				
Una vez descongelado no volver a congelar			(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.	
10. OGM				
Ausencia				

11. TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR CADA 100 G.
Valor energético	2895 Kj
kilojulios/kilocalorías	692 Kcal
Proteínas	4.32g
Hidratos de carbono	39.27g
-de los cuales azúcares	18.0g
Grasas de las cuales	53.2g
-Saturadas	7.2g
-Monoinsaturadas	
-Polinsaturadas	
-Isómeros trans	
Fibra alimentaria	
Sal	0.02g