



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ALBONDIGAS
GUISADAS

Código R 01.03.06/01
Rev. 01.00
Fecha 18/01/18
Pág: 1/4



CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS

M BAN02: 43106-63106 / 2 raciones

EAN 13 8437007140439 **DUN 14** 28437007140433

MUL1: 63352 / multiración

EAN 13 8436564910066 **DUN 14** 18436564910063

1. INGREDIENTES

Salsa (agua, cebolla, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, sal, cebolla, ajo, azúcar y acidulante: ácido cítrico), vino blanco (contiene **sulfitos**), picada (**almendras, avellanas**, ajo y perejil), ajo, caldo de pollo (sal, carne de pollo deshidratado, grasa de ave, extracto de levadura, maltodextrina, proteína vegetal hidrolizada, cebolla y ajo deshidratados, aromas), perejil, pimienta blanca, laurel, almidón modificado de patata, aceite refinado de girasol, gelatina de cerdo, sal, salsa París (colorante: caramelo amónico, agua y corrector de la acidez: lactato sódico), conservante: sorbato potásico y ácido sórbico), albóndigas fritas (carne de cerdo, carne de ternera, harina de **trigo**, pan rallado (harina de **trigo** y sal), **leche, huevo**, aceite de girasol, fibra de **trigo**, caldo de pollo (sal, carne de pollo deshidratado, grasa de ave, extracto de levadura, maltodextrina, proteína vegetal hidrolizada, cebolla y ajo deshidratados, aromas), aceite refinado de girasol, ajo, perejil, pimienta blanca, sal y conservante: benzoato sódico. Puede contener trazas de **crustáceos, pescado, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo y moluscos**.
Envasado en atmosfera protectora.

2. PESO NETO

Formato 1 ración: 275g.

Formato 2 raciones: 550g.

Formato multiración: 1100g.

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar entre 0-4°C.

Una vez abierto, mantener en un envase cerrado en refrigeración y consumir en 48 horas.



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ALBONDIGAS
GUISADAS**

Código R 01.03.06/01
Rev. 01.00
Fecha 18/01/18
Pág: 2/4

4. FORMAS DE USO

Microondas: Pinchar el film repetidamente y calentar a máxima/media intensidad durante 2-5 minutos.

Horno: Con el horno caliente (180-220°C), poner el producto en un recipiente apto para el horno y calentar durante 5-7 minutos.

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.

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 ₂ . »	X		
Atramuces y productos a base de altramuces.		X	
OGM's		X	
RADIACIONES		X	

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL *aproximada por 100g*

Valor energético (kJ/Kcal)	715kJ/171kcal
Grasas (g)	10,1g
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	2,9g
Hidratos de Carbono (g)	7,8g
de los cuales azúcares (g)	0,4g
Proteínas (g)	12,0g
Sal (g)	1,35g



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ALBONDIGAS
GUISADAS**

Código R 01.03.06/01
Rev. 01.00
Fecha 18/01/18
Pág: 3/4

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

FORMATOS	DIMENSIÓN ENVASE
1R	160 x 160 x 50 mm
2R	264 x 164 x 49 mm
Multiración	312 x 210 x 51 mm

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

BAN02: Bandeja multicapa **PET/EVOH/PE** transparente termosellada.

MUL1: Bandeja multicapa de **PP/EVOH/PE** termosellada



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ALBONDIGAS
GUISADAS**

Código R 01.03.06/01

Rev. 01.00

Fecha 18/01/18

Pág: 4/4