

**CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS****M BAN01:** 62795/ 1 raciones**EAN 13** 8436564910127**1. INGREDIENTES**

Ingredientes: caldo de **pescado** (agua, **morralla**, cebolla, zanahoria, aceite vegetal de girasol, puerro, tomate, vino blanco (contiene **sulfitos**) y ajo), arroz 24%, cebolla, aceite vegetal de girasol, **cefalópodos**, **gamba** (*Solenocera melanthero*), pimiento verde, tomate, pimiento rojo, guisantes, pasta de **camarón** (*Pandalus Borealis*), base de gamba (**gambas** cocidas, sal, **gamba** en polvo, extracto de levadura, sal, aceite de girasol, cáscara de **camarón** en polvo, azúcar, agua, harina de arroz y colorante: extracto de pimentón), **sepia**, sal, ajo, pulpa de ñora, alga codium, salsa paris (colorante: caramelo amónico, agua, regulador de acidez: lactato sódico) y conservantes: sorbato potásico y benzoato sódico. Puede contener trazas de **soja, huevo, gluten, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y sésamo.**

Envasado en atmosfera protectora.

2. PESO NETO

Formato 1 ración: 280g.

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar entre 0-4°C.

Una vez abierto, consumir en su totalidad.

4. FORMAS DE USO

Microondas: Retirar el film y calentar a máxima potencia durante 1,5 minutos. Mezclar y consumir.

Sartén: calentar la sartén a temperatura media e incorporar el arroz. Saltear durante 3 minutos y consumir.

5. Apto para todo tipo de consumidores a excepción de las personas intolerantes o alérgicas a alguno de sus ingredientes.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: PAELLA MARINERA**

Código R 01.03.06/01
Rev. 02.00
Fecha 18/06/19
Pág: 2/3

6. 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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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
Anhídrido 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	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL aproximada por 100g

Valor energético (kJ/Kcal)	821kJ/195kcal
Grasas (g)	7,5g
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	0,9g
Hidratos de Carbono (g)	26,7g
de los cuales azúcares (g)	1,8g
Proteínas (g)	5,1g
Sal (g)	1,58g

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterios de aceptación (límites máximos a final de vida útil) *	
Recuento <i>Escherichia coli</i> :	10 cfu/g
Recuento coliformes totales:	<1x10 ⁴ cfu/g
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> :	10 ² cfu/g
Investigación <i>Salmonella spp.</i>	Absència/25g
Investigación <i>Listeria monocytogenes</i>	100 cfu/g

*La normativa vigente afecta solo al criterio de *Listeria monocytogenes*, los otros límites especificados son límites internos de Casa Mas Alimentación.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: PAELLA MARINERA

Código R 01.03.06/01
Rev. 02.00
Fecha 18/06/19
Pág: 3/3

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

FORMATOS	DIMENSIÓN ENVASE
1R	182 x 182 x 40 mm

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