

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: PASTEL FRÍO DE ATÚN**

Código R 01.03.06/01
Rev. 01.00
Fecha 18/01/18
Pág: 1/2

**CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS**

M BAN01: 65008 / 1 ración

EAN 13 8436564910295

DUN 14 28436564910299

M BAN02: 45004-65004 / 2 raciones

EAN 13 8437004378033

DUN 14 28437004378037

1. INGREDIENTES

Pan de molde (harina de **trigo**, agua, levadura, azúcar, aceite vegetal de girasol, sal, harina de habas, vinagre de vino, emulgentes: ésteres monoacetiltartáricos y diacetiltartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; antioxidante: ácido ascórbico; y conservantes: propionato cálcico y ácido sórbico), mayonesa (aceite de girasol, agua, yema de **huevo**, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de vino, sal, almidón modificado de maíz, estabilizante: goma xantana; conservador: sorbato potásico, acidificante: ácido láctico, antioxidante: EDTA y aromas naturales), **atún** en conserva 22% (**atún**, aceite de girasol y sal), tomate frito (tomate, concentrado de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, sal, cebolla, ajo, azúcar y acidulante: ácido cítrico), **huevo** duro. Puede contener trazas de **crustáceos, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y moluscos**.
Envasado en atmosfera protectora.

2. PESO NETO

Formato 1 ración: 260g.

Formato 2 raciones: 400g.

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar entre 0-4°C.

1R: Una vez abierto, consumir en su totalidad.

2R: Una vez abierto, mantener en un envase cerrado en refrigeración y consumir antes de 48h.

4. FORMAS DE USO

Sacar de la nevera 10 minutos antes de consumir.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según legislación vigente aplicable.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: PASTEL FRÍO DE ATÚN**

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

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)	1217kJ/291kcal
Grasas (g)	20,7g
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	2,9g
Hidratos de Carbono (g)	16,4g
de los cuales azúcares (g)	1,7g
Proteínas (g)	9,7g
Sal (g)	1,03g

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

FORMATOS	DIMENSIÓN ENVASE
1R	160 x 160 x 50 mm
2R	227 x 160 x 55 mm

Bandeja de **aluminio** dentro de bandeja multicapa **PET/EVOH/PE** termosellado.