



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: TALLARINES A LA  
CARBONARA

Código R 01.03.06/01  
Rev. 02.00  
Fecha 19/06/2019  
Pág: 1/2



**CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS**

**M BAN01:** 42776-62776 / 1 ración

**EAN 13** 8436564910387      **DUN 14** 28436564910381

**1. INGREDIENTES**

Tallarines cocidos (contiene **gluten**), salsa carbonara (**leche**, **nata** ligera, bacón (panceta de cerdo, agua, sal, fécula, proteína de **soja**, dextrosa, emulgente: trifosfato sódico; antioxidantes: citrato de sodio, ascorbato sódico y lactato potásico; estabilizantes: carragenanos, goma tara y goma xantana; conservante: nitrito sódico; colorante: carmín; aromas y aroma de humo), cebolla, aceite de orujo de oliva, queso Grana Padano (**leche** cruda, sal, cuajo y conservante: lizozima de **huevo**), ajo, pimienta negra, almidón modificado de patata, sal, estabilizadores: difosfato disódico, conservantes: sorbato potásico y ácido sórbico. Puede contener trazas de **crustáceos**, **moluscos**, **pescado**, **apio**, **sésamo**, **frutos con cáscara**, **mostaza** y **sulfitos**.

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: Pinchar repetidamente el film superior y calentar a máxima potencia (800W) durante 2 minutos en el microondas. Retirar el film, remover y calentar 1 minuto más a la misma potencia.

**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.



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: TALLARINES A LA CARBONARA**

Código R 01.03.06/01  
Rev. 02.00  
Fecha 19/06/2019  
Pág: 2/2

**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 <sub>2</sub> .»			X
Atramuces y productos a base de altramuces.		X	
OGM's		X	
RADIACIONES		X	

**8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL *aproximada por 100g***

Valor energético (kJ/Kcal)	692kJ/165kcal
Grasas (g)	7,4g
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	3,4g
Hidratos de Carbono (g)	19,5g
de los cuales azúcares (g)	1,6g
Proteínas (g)	4,6g
Sal (g)	0,73g

**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.