



## ENSALADILLA RUSA LEV

### 1. INGREDIENTES.

Patata machacada (44%) (patatas, aceite de colza, sal), Salsa (aceite de girasol, agua, azúcar, cebolla, yema de **huevo** pasteurizada, vinagre de alcohol, sal, antioxidantes (glucodeltalactona y EDTA cálcico disódico), espesantes (goma xantana y goma guar) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico)), **atún** (15%) (**atún, (pescado)**, aceite de girasol, sal), variante (6%) (zanahoria, pepinillo), **huevo** cocido (7%) y pimienta roja (4%).

**Contiene sulfitos.**

### 2. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>VALOR ENERGETICO POR 100 g</b>                 | 926 kJ /223 Kcal |
| <b>GRASAS de las cuales saturadas</b>             | 18 g / 2,2 g     |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares</b> | 10 g/1,8 g       |
| <b>PROTEINAS</b>                                  | 5,1 g            |
| <b>SAL</b>  | 0.95 g           |

### 3. LOGÍSTICA.

| DENOMINACION   | TIPO ENVASE                                 | PESO NETO | UNIDADES CAJA |
|----------------|---|-----------|---------------|
| Formato 1180mL | Material plástico (PP)<br>Cierre inviolable | 1.000 g.  | 4             |

### 4. USO Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Este producto es apto para cualquier consumidor no alérgico a los siguientes ingredientes o sustancias: Huevo, pescado, sulfitos.

Esta ensalada no contiene ingredientes que procedan de organismos genéticamente modificados ni que hayan sido sometidos a ningún procedimiento de irradiación.

La ensaladilla es un plato preparado que no está sometido a ningún tratamiento térmico tras su elaboración. El producto tal como se presenta está listo para su consumo.

Para su correcto mantenimiento ha de estar refrigerado, en un rango de temperatura entre 0° y 4° C. Este producto debe ser transportado a una temperatura no superior a 6° C.

En condiciones correctas de transporte y almacenamiento, es decir, sin rotura de la cadena de frío, el producto tiene una vida útil de 60 días desde la fecha de fabricación, una vez abierto el envase debe ser consumido antes de una semana.

### 5. LOTE Y CADUCIDAD.



El lote se identifica mediante un número de seis dígitos - NNNNNN -.  
La fecha de caducidad tiene seis dígitos (DD-MM-AA) indicando, día (DD), mes (MM) y año (AA).

## 6. CRITERIOS DE CALIDAD.

| CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS |       |                   | LEGISLACIÓN APLICABLE |
|---|-------|-------------------|-----------------------|
| Parámetro   | Uds.  | Valor             |                       |
| pH  | ---   | 4,4 (±0,2)        |                       |
| Aerobios mesófilos                                | ufc/g | < 10 <sup>5</sup> |                       |
| Enterobacterias                                   | ufc/g | < 10 <sup>3</sup> |                       |
| Listeria monocytogenes                            | ufc/g | < 10 <sup>2</sup> | RD 2073/2005          |
| Mohos y Levaduras                                 | ufc/g | < 10 <sup>4</sup> |                       |

## 7. LEGISLACION APLICABLE

- R.D. 109/2010 por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.
- Paquete de Higiene: Reglamentos CE nº 852 / 2004, 853 / 2004, y sus modificaciones.
- R.D. 142/2002 lista positiva de aditivos distintos a colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores.
- RE 1333/08 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.
- Reglamento nº 2073 / 2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
- R.D. 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y sus modificaciones.
- R.D. 858/1984. Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa y sus modificaciones.
- Reglamento CE 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Realizado por Calidad</p>  <p>Fecha:02/08/17</p> | <p>Aprobado por Gerencia.</p>  <p>Fecha: 02/08/17</p> | <p>Revisado por Dirección de operaciones.</p>  <p>Fecha:02/08/17</p> |
|--|--|---|