


| | | | |
|---|---|------------------|--------|
|  | FICHA TÉCNICA BROCHETA CHERRY Y MOZZARELLA | Edición 1 | |
| | | R01 | Dic-22 |
| | Página 1 de 2 | | |

| NOMBRE Y DEFINICIÓN DEL PRODUCTO | |
|---|--|
| BROCHETA CHERRY Y MOZZARELLA | |

| IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Razon social: BOLL FRIT S.L. | Registro Sanitario: 26.013711/M |

| COMPOSICIÓN E INGREDIENTES | |
|--|--|
| Tomate Cherry (49%), perlas de MOZZARELLA (49%) (LECHE pasteurizada de vaca, sal común, corrector de acidez (ácido cítrico), coagulante microbiano (origen de la leche España); salsa pesto (aceite de girasol (36.5%), albahaca 30%, aceite de oliva virgen extra 10%, suero de LECHE en polvo, QUESO Pecorino Romano 5%, QUESO Grana Padano 5%, dextrosa, piñones 1,5%, sal, ajo, corrector de acidez: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico, espesante: goma xantana, aroma natural. Alérgenos: contiene LECHE Y DERIVADOS Puede contener trazas de: FRUTOS DE CÁSCARA, PESCADO, CRUSTÁCEO, SOJA, MOSTAZA, HUEVO, GLUTEN, MOLUSCOS | |
| <i>Según Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011</i> | |

| ALÉRGENOS | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| | PRESENTE EN PRODUCTO | PUUEDE CONTENER TRAZAS |
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados | | X |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X |
| Huevos y productos a base de huevos | | X |
| Pescados y productos a base de pescados | | X |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | |
| Soja y productos a base de soja | | X |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados. | | X |
| Apio y productos derivados | | |
| Mostaza y productos derivados | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X |

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g) | |
|--|--------------------|
| Valor energético | 2181 KJ / 529 Kcal |
| Grasa total | 51 g |
| de las cuales saturadas | 7.8 g |
| Hidratos de carbono | 12 g |
| de los cuales azúcares | 2.8 g |
| Proteína | 4 g |
| Sal | 1.2 g |

| | | | |
|---|---|------------------|---------------|
|  | FICHA TÉCNICA BROCHETA CHERRY Y MOZZARELLA | Edición 1 | |
| | | R01 | Dic-22 |
| | | | Página 2 de 2 |

| |
|---|
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN |
| Almacenar en refrigeración (<4 °C). |
| Camiones frigoríficos (<4 °C). |

| |
|-------------------------------------|
| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO |
| Vida útil: 24 horas |
| Peso neto: 20 gr. |

| |
|---|
| LOTE, USO ESPERADO E INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR |
| L: DDMMAAAA |
| Producto destinado a todos los consumidores de cualquier edad. No es apto para personas alérgicas a algunos de los ingredientes ya indicados en el apartado “Alérgenos”. |
| Producto listo para el consumo. Venta directa en bandejas (cada bandeja contiene 35 ud), se recomienda consumir en el momento. Destinado a todas las edades, excepto alérgicos. |

| |
|---|
| ESPECIFICACIONES |
| Reglamento (CE) nº 2073/2005, Reglamento 1441/2007 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. |
| R.D. 3484/2000 (referencia) , de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Comida refrigerada con duración superior a 24 h.: <4°C |
| Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. |
| Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |