

DÁTILES CON BACON

Descripción	Producto de aperitivo a base de dátil envuelto en una loncha de bacón.	
Ingredientes	Dátil Bacon ahumado: Recorte de panceta de cerdo, recorte de magro, agua, fécula de patata, sal, dextrosa de patata, proteína de soja , estabilizadores (E-451), gelificante (E-407, E-415), aroma, antioxidante (E-331, E-316), conservador (E-250), transglutaminasa, colorante (E-120)	
Presentación	Envasado: flow pack Peso unitario 500g Unidades de producto por envase: 22-23 Peso caja: 6 kg Cajas por capa: 9 Capas por pale: 10 Cajas por pale: 90 Peso pale: 540 kg Se presenta ultracongelado	
Condiciones de almacenamiento y conservación	Producto ultracongelado: mantener a temperaturas < - 18°C	
Alérgenos, manipulación, preparación y uso	Destinado a toda la población en general, a excepción de las personas alérgicas a la soja . Puede contener trazas de frutos con cáscara . El consumo del producto se hará tras su cocinado: - 1,5 minutos en freidora 200°C - 8-10 minutos en horno a 180°C - 5-6 minutos en microondas a 180°C Descongelar antes de su uso y una vez descongelado no volver a congelar	
Vida Útil	365 días en congelación en condiciones óptimas	
Etiquetado	Los productos alimenticios suministrados cumplen el RD 1169/2011 y sus modificaciones	
Información nutricional		Por 100 g
	Valor energético	1130 kJ/268 kcal
	Grasas de las cuales:	7,06 g
	Saturadas	1,67 g
	Hidratos de carbono De los cuales:	44,8 g
	Azúcares	41,0 g
	Proteínas	6,35 g
Sal	1,43 g	

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)

DÁTILES CON BACON

Características microbiológicas	Salmonella Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes E. coli	Ausencia en 25 g < 10 u.f.c./g Ausencia en 25 g < 10 u.f.c./g
Características microbiológicas	La legislación vigente contempla para comidas preparadas: Listeria monocytogenes < 100 u.f.c./g en productos comercializados durante su vida útil. Listeria monocytogenes Ausencia en 25 g antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.	
Características físico-químicas	Según las materias empleadas, nuestros controles de calidad, y la homologación de proveedores, los productos elaborados no superan los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a Organismos Genéticamente Modificados, metales pesados, etc.	
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico(APPCC) y el estándar de calidad según Norma BRC	
Legislación Aplicable	Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.	