

1. Especificación del producto

Nombre del producto =
 BELLA CIAO Peso neto -
 1250 g

Lista de ingredientes:	%	Desintegración	ALÉRGENOS
Cáscaras	35.00	agua, sémola de trigo	GLUTEN
Espinaca	10.00		-
Tomate cherry rojo	10.00		-
Mozzarella	10.00	leche, sal, enzima de coagulación de la leche, iniciadores lácticos	LECHE
Tomate cherry amarillo	10.00		
Pesto	6.00	albahaca, aceite de oliva, pulpa de tomate, sal, unacalidad corrector: lactic a cid, white condimento balsámico (vinagre de vino, mosto de uva), pimienta, ajo, piñón	-
Agua	6.00		
Aceite de oliva	6.00		-
Parmigianino AOP	5.00	leche, sal, cuajo	LECHE
Albahaca	2.00		-

Lista de ingredientes: : Pasta cocida 35% (agua, sémola de trigo), verduras 30% (tomates cherry, espinacas), mozzarella 10% (leche, sal, enzima de coagulación de la leche, entrantes lácticos), pesto 6% (albahaca, aceite de oliva, pulpa de tomate, s a lt, a cidity corrector: l actic acid, white balsamic vinegar (wine vinegar, grape must), pepper, ga rlic, nueces), agua, aceite de oliva, Parmigiano Reggiano AOP 5% (leche, sal, cuajo), albahaca.

2. Dimensiones del producto

- Tomates: la mitad

3. El concepto

Desarrollado por chefs para chefs ...

- Fresco congelado: una alternativa a las ensaladas frescas tradicionales.
- Premium: a higher dimensions i o n for yof your men
- Preparación simple: solo descongelación

4. Organoléptico



Olor: : Típico olor al pesto.
Aspecto : ensalada de pasta con espinacas y tomates
Sabor : Aceitoso, pesto típico

5. Fecha de caducidad y almacenamiento

Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Almacenamiento:

- . Congelador en frigorífico: 48 horas
- . Congelado : - 6 °C: 2 días
- 12 °C : 1 mes
- 18 °C: Mirar fecha de caducidad.

Advertencia: Nunca vuelva a congelar productos descongelados

Código de producción : L xxxxxxx D

Xxxxxxx = número de orden de embalaje, número interno único

Temperatura

- Temperatura de almacenamiento (congelador de fábrica): máx. -20 °C
- Transporte: temperatura de carga: máx. -18 °C
- temperatura de transporte: máx. -20 °C
- Temperatura de almacenamiento en distribución: máx. -18 °C

6. Cocinar - instrucciones

Vaporizador combinado (= método de preparación preferido):

Poner el contenido de 1 bolsa en ½ bandeja gastronorm. Introducir la bandeja en el horno de regeneración durante 10-12 minutos a 135°C.

Microondas: Poner la cantidad deseada de verduras en un plato cómodo y tapado. Ponga el plato en el microondas durante 7 minutos (para 500 g) o 12 minutos (para 1000 g) a 1000 vatios.

Sartén: Pon 500g de verduras congeladas en una sartén con 2-3 cucharadas de aceite. Cocine a fuego lento durante 7-8 minutos a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.

Uso en frío: Dejar descongelar durante 16 horas en el frigorífico en un recipiente adecuado y consumir antes de 24 horas.

7. Especificación microbiológica

Organismo	Valores
Recuento total de placas aeróbicas a 30°C	< 1. 0 x 10 ⁷ cfu/g
Coliformes	< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g
Y. coli	< 100 UFC/g
Salmonella	Ausente / 25 g
Listeria monocytogenes	< 10 / g
Levadura y mohos	< 10 ⁴ UFC/g

8. Información nutricional por 100 g

	Por 100g	
Energía	734	Kj
	175	Kcal
Gordo	11.1	g
de los cuales grasas saturadas	3. número arábigo	g
Carbohidratos	11. 8	g
de los cuales azúcares	1. 0	g
Fibra	1. 6	g
Proteína	6.1	g
Sal	0.51	g

9. Presencia de alérgenos

Alérgeno	Presencia
Gluten	+
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
Soy	-
Leche de vaca	+
Frutos secos *	-
Apio	-
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Altramuz	-
Moluscos	-

* Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashewnut (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brañuz zil (*Bertholletia excelsa*), pistacho (*Pistacia vera*), Nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

10. Imagen



11. Embalaje

11.1 Proceso de envasado

- E-c ode ("e"): en unccordance with the regulations
- BEST Laser Sortex en cada línea de envasado
- Detección de metales: . Un detector de metales en cada línea de envasado
 - . Cada línea de envasado es revisada al menos una vez cada dos horas
- por el laboratorio Sensitivity:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Stainless Steel
 - 3.0 mm Nde n-Fe



11.2 Embalaje 4x 1250 g

ESTUCHE DE ALUMINIO

Materia l: Low Density PolyEtheen 70 µm

Color: marrón

Dimensiones : 530 x 360 mm

Dimensiones: 330 x 240 x 140 mm

Neto weight: 1250 g

Weight: 186g

EAN foil : 5413408991040

EAN carton: 5413408981041

- Paletización :

10 cajas/capa x 11 capas = 550 kg / palet (neto) (palet EURO)

14 cartones/capa x 11 capas = 770 kg / palet (neto) (palet INDU)

12. Declaración

- Declaramos que nuestras áreas de producción están libres de material de vidrio.
- Declaramos que bajo ninguna circunstancia los productos e ingredientes son tratados con radiación o gas.
- Al Cruz Canarias Menu a re BRC, IFS and ISO 140 0 1 c e r t i f i e d.
- Dardico is ISO 14001 and ISO 9001 certified.
- Libre de OGM
- Restos de plaguicidas: de conformidad con la legislación de la UE (belga) _ <https://fytoweb.be/welcome>
- Metales pesados: siguiendo la legislación de la UE (belga)