



ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES, S.L.  
C/ Concepción s/n. 45470 Los Yébenes (Toledo)  
Telf: 925320700 Fax: 925348178  
www.abricome.com

## ENSALADA DE PASTA CON ATÚN 250g

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

#### 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Ensalada apta para consumir fría.

#### 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Precocción de la pasta, y mezclado previo de la verdura, realización de la salsa. Dosificación automática, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado y paletización.

#### 3. INGREDIENTES

40% pasta cocida (**sémola de trigo duro**, agua, tomate concentrado y espinaca deshidratada), salsa vinagreta (zumo de naranja, agua, aceite de oliva, vinagre de manzana, sal, especias y estabilizante ([goma xantana]) zanahoria, maíz, pimiento verde, cebolla, aceitunas verdes y 6% **atún**).

#### 4. REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

#### 5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Test de Estabilidad de Conservas a 37°C negativo

#### 6. COMPOSICION NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100g de alimento
Energía	512 Kj
Energía	123 Kcal
Grasas	6.4 g
Grasas saturadas	1.1 g
Hidratos de carbono	11.8 g
Azúcares	3.3 g
Fibra Alimentaria	2.2 g
Proteínas	3.4 g
Sal	0.5 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

#### 7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 250 g

Envase Primario : Envase de polipropileno con alta barrera EVOH, film de PP/ Al /PET.

Envase Secundario : faja de cartón con impresión offset a 4 colores mínimo y barniz UVI

Embalaje : Caja expositora cerrada impresa.

Paletizado : Paletizado sobre palet tipo europeo:14 unidades por caja, 16 cajas por capa, 6 capas por palet, 1334 unidades por palet.

#### 8. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Abrir y consumir directamente, no es necesario calentamiento previo.

#### 9. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario aislado de olores anormales y sustancias tóxicas. Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Producto esterilizado . No es necesaria su refrigeración, aunque esta no perjudica las propiedades del producto . No se recomienda congelar el producto .

#### 10. CONTROL DE CALIDAD

Alimentos Preparados Naturales, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas y procesos productivos hasta los productos finales. RGSA 26.01151/TO . Certificado IFS . Certificado SAE .. Certificado Halal

#### 11. OGM

Los productos no contienen organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

#### 12. LOTE

Se codifica en el lateral de la bandeja ( L-XXXA, donde XXX es la fecha de fabricación en formato juliana y A el año de fabricación )

#### 13. FECHA DE CONSUMO

24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: consumir preferentemente antes del fin de: ver lateral de la bandeja ( queda marcado junto al lote)

#### 14. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Anexo II del Reglamento UE 1169/2011	Presencia / Traza / No
Cereales con gluten y productos derivados	<b>PRESENCIA</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<b>TRAZA</b>
Huevos y productos a base de huevos	<b>TRAZA</b>
Pescado y productos a base de pescado	<b>PRESENCIA</b>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	<b>TRAZA</b>
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	<b>TRAZA</b>
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	<b>TRAZA</b>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Anhídrido sulfuroso, sulfitos en concen. > a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO <sub>2</sub> )	No
Altramuz y productos derivados	No
Moluscos y productos a base de moluscos	<b>TRAZA</b>

ELABORACIÓN  
(Director Calidad)

APROBACIÓN  
(Directora General)

REVISIÓN  
(Director Técnico)

REFERENCIA :ESP -F-034

EDICIÓN : OCTUBRE 2022

Página 1 de 1