

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		FECHA: 28/11/2023
			REV: 1

Denominación comercial (marca y producto): RELLENO CARRILLERA DE TERNERA AL PEDRO XIMENEZ (MARCA: STARGOURMET)						
Formato:	Frasco de vidrio 445 ml	Peso Bruto	660 g	Peso Neto	420 g	
Conservación:	5 Años					
Uso previsto:	Consumir tras un calentamiento como relleno para multiples platos					
Razón Social:	CONSERVAS ALMANAQUE S.L.					
Dirección comercial:	C/ Raimundo Lanas nº 41					
CP Población Provincia	31.261		Andosilla		Navarra	
R.S.I. fabricante*:	26.09172/NA					
NIF / CIF:	B- 31935992					
Responsable comercial:	Nombre:		Gonzalo Salas Hidalgo			
	Teléfono de contacto:		948 690 683			
	e-mail de contacto:		gonzalos@conservasalmanaque.com			

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
INGREDIENTES	
Carrilleras de ternera (38%), cebolla, vino tinto (12,6 %), vino al Pedro Ximenez (12,6%), harina de trigo , roux (harina de trigo , grasa de palma, colorante (caramelo (E-150c))), aceite de girasol, ajo, salsa demiglace (harina de trigo , grasa y aceites vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (cebolla, tomate), aromas (contiene leche), maltodextrina, colorante (caramelo E150 c), estabilizante (harina de garrofin), extracto de levadura, salsa de soja (contiene trigo), zumo de remolacha deshidratada, especias (pimentón, pimienta,clavo), corrector de acidez (ácido cítrico) Contiene trazas de huevo y apio), aceite de oliva, sal y pimienta negra.	

INFORMACION NUTRICIONAL (valores medios por cada 100 g)	
Valor energético	544 Kjul / 100 g - 130 Kcal / 100 g
Grasas	6,40 g
de las cuales saturadas	2,4 g
Hidratos de carbono	7,6 g
de los cuales azúcares	3,9 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,85 g

EVALUACIÓN DE LA MATERIA PRIMA			
	APTO	NO	N/A
Caracteres organolépticos	X		
R. S. I. de proveedores	X		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETRO	Recom. CENAN **	Límite Legal*	Límite fabricante	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio (Int/Ext)
Prueba estabilidad	Estable	Estable AFNOR	ESTABLE	Norma AFNOR	Anual	Ext
Mesófilos aerobios			Ausencia	Recuento en placa	Anual	Ext
Mesófilos anaerobios	<10		Ausencia	Recuento en placa	Anual	Ext
Lactobacilos			Ausencia	Recuento en placa	Anual	Ext
Mohos y Levaduras			Ausencia	Recuento en placa	Anual	Ext

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Sabor	Característico del producto. No presenta sabores extraños.
Color	Característico del producto. Ausencia de manchas .
Olor	Característico del producto. Ausencia de olores extraños.
Textura	Característica del producto.
Integridad de envase	Íntegro . Sin roturas .
Ausencia de cuerpos extraños	Ausencia de metales, plásticos o cualquier sustancia extraña al producto.

TRANSGÉNICOS*	
Producto está libre de OGM's	SI ☒ NO ☐
*Según los Reglamentos (CE) núm. 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y núm. 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.	

ALERGENOS	
Este producto SI contiene alérgenos alimentarios. Contiene SULFITOS, GLUTEN, LECHE, SOJA y trazas de HUEVO Y APIO.	

ETIQUETADO	
FECHA CADUCIDAD	
Caducidad desde el día de producción	5 años
Modo de marcación y localización	En el envase

LOTE	
Descripción del lote	L-xxx-yy xxx: día juliano de fabricación yy: últimas cifras del año de fabricación
Ejemplo	L-306-23 Fabricado el día 306 del año 2023
Localización	Marca por inyección de tinta sobre el envase

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	
No requiere condiciones especiales de conservación. Evitar golpes y temperaturas extremas.	

FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA: 	
--	--