


FICHA TECNICA		YATECOMERÉ S.L. Fecha de creación:15/04/2018 rev9 06/2024
Revisado por: D. Calidad		
NOMBRE:		
PASTEL DE CENTOLLA AL ALBARIÑO (1X200g.)		
CÓDIGO PRODUCTO:	00041607	
Código EAN:	8436536416077	
Peso Neto/Uds:	200 g	
MARCA:		
YATECOMERÉ S.L.		
PRESENTACIÓN:		
PRODUCTO REFRIGERADO ENVASADO AL VACIO EN BARQUETA Y PASTERIZADO		
COMPOSICIÓN:		
MERLUZA (PESCADO), HUEVO, (14,16%) carne de CENTOLLA (14,16%) (CRUSTACEO) y carne de BUEY DE MAR (CRUSTACEO), pimienta roja, salsa de tomate (tomate, zanahoria, cebolla, aceite de oliva y sal), NATA , LECHE entera pasteurizada, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal y acidulante: ácido cítrico), VINO blanco albariño (2,05%) (SULFITOS), aceite de oliva, sal , harina fina de maíz (almidón de maíz), ajo, laurel, pimienta blanca molida.		
Alérgenos:		
Huevo, pescado, sulfitos, crustáceos y leche.		
Puede contener		
Moluscos		
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS/ QUÍMICAS/ ORGANOLÉPTICAS		
Peso neto refrigerado	0,200 kg	
Largo:	135mm	
Alto:	43 mm	
Ancho:	80 mm	
Color	Rosado, característico producto	
Olor	Característico del producto	
Sabor	Característico a centolla	
Este producto está libre de OGM.		
Este producto y sus ingredientes no son irradiados.		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: REGLAMENTO (CE) 2073/2005	
Aerobios mesófilos	< 10 E+5 ufc/g
Coliformes	< 10 E+2 ufc/g
S.aureus	< 10 E+2 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	No detectado/25g
CONSUMO DESTINADO A:	
Población general excepto intolerantes y alérgicos.	
LOTE Y CADUCIDAD:	
LOTE:	Ej:201607 19080 (2016: año en curso, 07: semana del año,19080: Orden de Producción)
Consumir antes de:	180 días desde su producción. caducidad día/mes/año
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN:	
Mantener en temperatura de refrigeración. Una vez abierto consumir en 5 días manteniendo entre 2° y 4°C.	
INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN:	
1.- Retirar el film de la bandeja. 2.- Disponer sobre un plato o bandeja. 3.- Cortar en porciones si procede, según el formato y la utilización (la cantidad a servir). 4.- Complementar el plato con los ingredientes deseados y decorar al gusto del Chef. 5.- Servir con algún tipo de pan crujiente, tostas, etc... que le aportan textura y un agradable sabor al consumirlos.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:	
Valor energético	591 kJ /142 kcal
Grasas	10,5 g
de las cuales saturadas	3,5 g
Hidratos de carbono	3 g
de los cuales azúcares	2,5 g
Proteínas	9.7 g
Sal	1,09 g

EMBALAJE:**Caja**

Unidades x Bandeja	Bandeja/Caja	Tara Caja(Kg)	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (Kg)
0.2	8.0	0.0	1.6	1.6

Medidas Caja:	Largo mm	Ancho mm	Alto mm
mm	330	145	95

Palé Europeo	Cajas/palé	Capas/palé	Cajas/Capa
	323	17	19

Altura Palé mm:	1765	Peso neto palé kg:	516.8
Con palé madera 15cm		Peso bruto palé kg:	541.8
		Con palé madera 25 Kg	

LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril del 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N°1924/2006 y (CE) N°1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N°608/2004 de la Comisión.

Reglamento de ejecución (UE) 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

Reglamento (CE) 2023/2006 de la Comisión, de 22 de Diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) 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, y posteriores modificaciones.

Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases.

Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión de 15 de septiembre de 2022 relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº. 282/2008.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de Octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) 2022/1616, de 15 de septiembre de 2022, de la Comisión, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 282/2008.

Corrección de errores del Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión, de 15 de septiembre de 2022, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE)Nº 282/2008.

Reglamento (CE) 282/2008, de 27 de marzo de 2008, de la Comisión, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2023/2006.

Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) 2023/1442 de la Comisión de 11 de julio de 2023 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, en lo que respecta a los cambios en las autorizaciones de sustancias y a la adición de nuevas sustancias.

Reglamento (UE) 2023/1627 de la Comision de 10 de agosto de 2023 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) nº 10/2011, en lo que respecta a la autorizacion de la sustancia ciclohexano-1,4-dicarboxilato de bis(2-hetilhexilo) (MCA nº 1079).

INFORMACIÓN FABRICANTE

YATECOMERÉ S.L.

POL. IND. ARGAME, C/ MOSTAYAL PARCELA D9 33163 ARGAME - MORCIN (ASTURIAS)

886 095 783

info@yatecomere.es

www.yatecomere.es