

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL: **BASE ESPINACAS PR-981**

BASE PARA ELABORAR PREPARADOS DE CARNE CON VERDURAS.
CLEAN LABEL.

DOSIS: 5%. Consultar con el dpto. técnico-comercial información detallada sobre dosis y aplicación en productos concretos.

INSTRUCCIONES DE USO: hidratar el preparado, añadir al alimento y repartir uniformemente.

Para cumplir con la legislación vigente y obtener los resultados deseados es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

ASPECTO Y COLOR: polvo no apelmazado, correspondiente a la fórmula, con vegetales en hojas. Ligeros cambios en la coloración del polvo no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

ETIQUETADO DEL PREPARADO (presente en la etiqueta del envase): conforme a normativa aplicable para producto alimentario. Consultar etiqueta.

ETIQUETADO PRODUCTO FINAL (información orientativa para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Fibra y almidones vegetales, sal, especias, espinacas deshidratadas, dextrosa, alga deshidratada, aromas, extracto vegetal y vitamina E.

El uso del este preparado rehidratado, a la dosis indicada, aporta en el producto final, un **3% de espinacas**.

Este preparado permite etiquetar el producto final como:

Fuente de vitamina E
Alto contenido de vitamina C

179981/ 2019 / 1
VERSIÓN: 08

www.pilarica.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

| | |
|-----------------------------|-------|
| Energía (Kcal) | 201,5 |
| Proteínas (g) | 6,5 |
| Hidratos de carbono (g) | 44,8 |
| de los cuales azúcares (g): | 5,0 |
| Grasas (g) | 1,1 |
| de las cuales saturadas(g): | 0,2 |
| Sal (g) | 32,8 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este producto **no** contiene ingredientes de origen animal

Este preparado **no** contiene conservadores ni colorantes artificiales

Los aromas presentes en este preparado no afectan al contenido en sustancias limitadas del producto elaborado, siempre que se respeten las dosis, no se empleen otras materias primas adicionales que comprometan esta característica, o se emplee en otros productos distintos de los recomendados.

Este preparado a su dosis de uso recomendada permite el cumplimiento de los factores esenciales de composición y calidad de la Norma de Calidad de derivados cárnicos (proteínas añadidas, hidratos de carbono...)

NORMATIVA APLICABLE

- Etiquetado conforme al reglamento de aditivos y reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes empleados.
- Normas de Calidad de todos los ingredientes empleados.
- Reglamento de Contaminantes vigente y actualizado.

CONTROL:

- Autocontrol de lotes fabricados que verifique que, a **las dosis de aplicación recomendadas, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**
- Control de proveedor de materias primas que garantiza el cumplimiento con las normativas aplicables
- Proceso de selección y mezclado que garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas y otros contaminantes de aplicación en cada momento.
- **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.**

179981/2019/2
VERSIÓN: 08

www.pilarica.es

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado **sin gluten y sin lactosa** siempre y cuando no se adicionen otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto **contiene menos** del 25 % en peso de materias primas de riesgo según Reglamento de 2012.

| Alérgeno | Presente en formulación como ingrediente | Observaciones |
|--|--|---------------|
| Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | NO | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | |
| Huevos y productos a base de huevo. | NO | |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets. | NO | |
| Soja y productos a base de soja | NO | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | NO | |
| Frutos de cáscara | NO | |
| Apio y productos derivados | NO | |
| Mostaza y productos derivados | NO | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | NO | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | NO | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | NO | |

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y aromas de pescado, minimizando los riesgos frente a la contaminación cruzada. Para una mayor actualización de los alérgenos y nuestro plan de control contacte con nuestro Departamento Técnico o con el Dpto. Comercial.

179981/ 2019 / 3
VERSIÓN: 08

www.pilarica.es

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Bolsa de 5 Kg. Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilen-vinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno.

Embalaje: cajas precintadas de cartón ondulado.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 21 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

Fecha de revisión: 20/03/2019

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

179981/ 2019 / 4
VERSIÓN: 08

www.pilarica.es