

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL: **BASE ZANAHORIA PR-983**

BASE PARA ELABORAR PREPARADOS DE CARNE Y OTROS PRODUCTOS ELABORADOS.

DOSIS: 9 %. 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 zanahoria deshidratada. 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:

Zanahoria deshidratada, almidones y fibra vegetales, sal, especias, antioxidantes E-331iii y E-301, azúcar, aroma y extracto de pimentón.

El uso del este preparado rehidratando con un 10% de agua, a la dosis indicada, puede aportar al producto final, hasta un **13.6 % de zanahoria**.

Es posible sustituir los números "E" por la denominación específica del aditivo. Para ello se puede consultar un listado actualizado de aditivos o consultar el nombre del aditivo que aparece en nuestra etiqueta.

179983/ 2019 / 1
VERSIÓN: 07

www.pilarica.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	245,6
Proteínas (g)	5,6
Hidratos de carbono (g)	48,7
de los cuales azúcares (g):	10,2
Grasas (g)	1,9
de las cuales saturadas(g):	0,2
Sal (g)	20,4

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: para conocer la normativa aplicable de manera actualizada, solicite nuestra Información General sobre calidad y seguridad alimentaria.

- Etiquetado y formulación 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.**

179983/ 2019 / 2
VERSIÓN: 07

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 adicione 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 del Sistema de Licencia Europeo.

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	

Para disponer de toda la información sobre los alérgenos empleados en la fabricación de nuestros productos puede contactar con nuestro departamento técnico o solicitar nuestra información técnica sobre gestión y control de alérgenos.

179983/2019 / 3
VERSIÓN: 07

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 ($T < 26^{\circ}\text{C}$), seco ($\text{HR} < 60\%$) y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 15 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta), siempre que se mantenga el envase original íntegro y sellado y que se mantengan las condiciones de almacenamiento. 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: 14/08/2020

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. técnico

179983/ 2019 / 4
VERSIÓN: 07

www.pilarica.es