

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

### PREP. ALBÓNDIGAS

#### DESCRIPCIÓN

Aspecto y color: polvo de granulometría inferior a 1.3 mm, no apelmazado, correspondiente a la fórmula. 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 del producto final (información para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Sal, almidón, especias, **leche desnatada**, proteína de cerdo, azúcar, hortalizas deshidratadas y antioxidante E-301.

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.

Dosis: 40 g/Kg de carne.

Aplicación e instrucciones de uso: Elaboración de Preparado de carne: Albóndigas. Dispersar en agua y añadir sobre la carne.

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.

140115 / 2017 / 1

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	175,8
Proteínas (g)	9,8
Hidratos de carbono (g)	33,9
de los cuales azúcares (g):	10,0
Grasas (g)	0,7
de las cuales saturadas(g):	0,1
Sal (g)	49,5

## INFORMACIÓN DE INTERÉS:

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...)

Este preparado no contiene conservadores ni colorantes artificiales

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

## 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:

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

140115 / 2017 / 2

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como libre de gluten 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 % 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)	SI	
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 <sub>2</sub> .	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.

140115 / 2017 / 3

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

## INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: **Bolsas de 2 y 5 Kg.** Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Material de Envase:

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

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

Consumo preferente: Antes de 15 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:** 19/04/2017

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

**Dpto. Técnico.**

140115 / 2017 / 4

VERSIÓN: 05

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)