




ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.063117/M  
CE

## FICHA DE PRODUCTO

C/ Joaquín Turina, 2  
Pozuelo de Alarcón – Madrid  
Teléfono: +34 917 342 058  
info@donamireles.com  
www.donamireles.com  
C.I.F.: B-87939567**NOMBRE:** PICADILLO DE CHORIZO DE CERDO 454  
**CÓDIGO:** 3002000004

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	
HUMEDAD MÁXIMA:	51,3%	AERÓBEOS MESÓFILOS:	<10 <sup>5</sup> u.f.c/g	ENERGÍA:	335 kcal
GRASA MÁXIMA:	30,3%	SALMONELA:	Ausencia en 25 gr.	HIDRATOS DE CARBONO:	4,1%
PROTEÍNA MÍNIMA:	11,5%	LISTERIA:	Ausencia en 25 gr.	GRASAS SATURADAS:	11,01%
CALCIO TOTAL:	800ppm	E. COLI:	5,30x10 <sup>2</sup>	AZÚCARES:	1,4
COLÁGENO:	<0,5%			SAL:	2,06%
CENIZAS:	2,8%			SODIO:	0,82%

<b>METALES:</b>	PLOMO:	<0,1 ppm	
	CADMIO:	<0,005 ppm	
	ARSÉNICO:	<0,1 ppm	
<b>LOGÍSTICA:</b>	PRESENTACIÓN:	Porción de 454 gr.	
	ENVASADO:	Caja de cartón con 14 porciones.	
	EMBALAJE:	Pale con 150 cajas.	
<b>CADUCIDAD:</b>	365 días.		
<b>ALÉRGICOS:</b>	Contiene lactosa. Sin gluten y sin soja.		

*Imagen sólo a efectos ilustrativos*

<b>INGREDIENTES:</b>	Magro, panceta y tocino de cerdo, agua, pimentón, sal, especias, azúcares, dextrina, emulgentes (E451i, E450, E452i) (<5000ppm.), antioxidantes (E301, E331 quantun satis), conservantes (E252 < 150ppm.), colorante (E120 < 200ppm.).
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN:</b>	Se obtiene la carne de animales inspeccionados del deshuese, posteriormente se procede al picado y mezclado de los ingredientes y su posterior embutido en material plástico de alta barrera para su mejor conservación, inmediatamente se procede a su ultra-congelación en túnel criogénico, posteriormente se embala en cajas de cartón y se almacena a -22 °C hasta su venta.
<b>USO PREVISTO:</b>	Mantener el producto congelado hasta su elaboración y descongelar en el horno o microondas. Cocinar a temperatura superior a 75°C.

<b>NORMATIVA DE APLICACIÓN:</b>	Reglamento (CE) nº 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 1801/2008, de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, sobre la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. R1881/2206, NO APLICA Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (UE) nº 1129/2011, de la comisión, de 11 de Noviembre de 2011, por el que se establece una lista de la Unión de aditivos alimentarios. Real Decreto 2220/2004, de 26 de Noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
---------------------------------	---