

ENSALADILLA DE GAMBAS

* **Clasificación del producto:** V GAMA

Ingredientes: Patatas, mayonesa (aceite refinado de soja, agua, yema de HUEVO, vinagre de vino, sal, estabilizantes (E-415), conservador (E-202), acidulante (E-270), antioxidante (E-385) y edulcorante (E-955)), gamba 9.9% (gamba (CRUSTACEOS), agua, sal corrector de acidez citratos de sodio), agua, zanahoria, sal y aroma de gamba 0.07% (CRUSTACEOS).

Puede contener trazas de GLUTEN, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO, SULFITOS Y MÓLUSCOS.

* **Envase :** Envases plásticos aptos para uso alimentario de diferentes volúmenes con cierre hermético termosellado con film y/o a presión manual con tapa.

pH	Aw
5.1	0.96

Sabor	Aroma	Aspecto
Típico	Característico	Tierno

Valor nutricional medio por 100 g

Valor energético	1497 KJ/358Kcal
Grasas	34.3 g
De las cuales saturadas	5.3 g
Hidratos de Carbono	9.3 g
De los cuales azúcares	2 g
Proteínas	2.6 g
Sal	1.5 g



***Condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución:** Refrigeración 0°C—4°C

***Durabilidad del producto:** 120 días desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, conservar en refrigeración entre 0-4°C y consumir durante los 4 días siguientes.

* **Recomendaciones de consumo y presentación:** Listo para su consumo.

* **Uso esperado:** producto listo para consumo. ***Consumidores vulnerables:** No apto para alérgicos o intolerantes a **sulfitos, huevo, gluten, leche, pescado, crustáceos, moluscos, soja, cacahuetes, mostaza, sésamo, frutos de cáscara o apio.**

* **OMGs:** Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.

ENSALADILLA DE GAMBAS

*** Alérgenos:**

Ingredientes	Presencia	Trazas/Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	NO
Huevos y productos a base de huevo	SI	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	SI
Soja y productos a base de soja	NO	SI
Leche y sus derivados	NO	SI
Frutos de cáscara	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	SI
Mostaza y productos derivados	NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos	NO	SI
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI

*** Criterios microbiológicos:**

REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

MICROORGANISMO	LIMITE DE TOLERANCIA SATISFACTORIO
Listeria monocytogenes	no detectado en 25g antes de abandonar las instalaciones

*** Método de tratamiento:** Tratado térmicamente mediante pasterización

*** Control contaminantes y otros metales pesados:** Difrisur, S.L. con el objeto de conocer el control de contaminantes en los productos suministrados, de acuerdo a las exigencias europeas y de obligado cumplimiento del **REGLAMENTO (CE) N º 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios**, solicita a todos y cada uno de sus proveedores homologados evidencias de estos .