



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código R 01.03.06/02
Rev. 02.00
Fecha 05/01/22
Pág: 1/3

CÓDIGO DE PRODUCTO

62421

NOMBRE DEL PRODUCTO

ENSALADILLA RUSA
CON ATÚN
(HELLMANN'S)

CÓDIGO EAN13

8436564911353

CÓDIGO DUN14

38436564911354



LISTADO DE INGREDIENTES

Hortalizas cocidas 50% [patata, zanahoria y guisantes], **huevo** cocido, mayonesa* [aceite de soja, agua, vinagre de vino blanco, yema de **huevo**, azúcar, sal, almidón modificado, aroma, zumo de limón concentrado, antioxidante (EDTA de calcio y disodio), extracto de pimentón, colorante (carotenos)], atún (**pescado**) en conserva (9%) [atún (*Katsuwonus pelami*), aceite de girasol y sal], sal, y conservador (sorbato potásico).

Puede contener trazas de **gluten (trigo, cebada, centeno)**, **crustáceos**, **moluscos**, **soja**, **leche**, **frutos de cáscara (almendra y avellana)**, **apio**, **mostaza**, **sésamo** y **sulfitos**.

*Elaborada con mayonesa Hellmann's Original

PESO NETO

1800g

CONSERVACIÓN

Conservar en frío entre 0-4°C. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 24h. Envasado en atmosfera protectora

VIDA ÚTIL TOTAL

50 DÍAS

VIDA MÍNIMA PARA ENTREGAS EN PENINSULA Y BALEARES

37 DÍAS

VIDA MÍNIMA PARA ENTREGAS EN CANARIAS

30 DÍAS

FORMAS DE USO

Para consumir frío. Recomendamos retirar de la nevera 10 minutos antes de su uso.

CRITERIOS ACEPTACIÓN (LÍMITES MÁXIMOS A FINAL DE VIDA ÚTIL)*

*La normativa vigente afecta solo al criterio de *Listeria monocytogenes*, el resto son límites internos de Casa Mas

Rec. Aerobios mesófilos	<10E+07 ufc/g	Rec. <i>Bacillus cereus</i>	<10E+04 ufc/g
Rec. Enterobacterias	<10E+04 ufc/g	Detec. <i>Salmonella spp</i>	No Detectado en 25g
Rec. Mohos y levaduras	<10E+04 ufc/g	Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	No Detectado en 25g
Rec. <i>Escherichia coli</i>	<10E+01 ufc/g	Rec. <i>Listeria monocytogenes</i>	-
Rec. <i>Staphylococcus aureus</i>	<10E+02 ufc/g	Rec. <i>Clostridium perfringens</i>	<10E+03 ufc/g

VALORES NUTRICIONALES POR 100 GRAMOS

VALOR ENERGÉTICO	663 KJ / 159 Kcal	De los cuales azúcares	1,1 g
GRASAS	9,4 g	PROTEÍNAS	4,8 g
De las cuales saturadas	1,5 g	FÍBRA ALIMENTARIA	-
HIDRATOS DE CARBONO	12,9 g	SAL	0,9 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
TEXTURA	CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

DECLARACIÓN ALERGENOS, RADIACIONES Y OGM'S

Cereales que contengan gluten	TRAZAS	Frutos de cáscara	TRAZAS
Crustáceos y productos a base de crustáceos	TRAZAS	Apio y productos derivados	TRAZAS
Moluscos y productos a base de moluscos	TRAZAS	Mostaza y productos derivados	TRAZAS
Huevos y productos a base de huevo.	SI	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TRAZAS
Pescado y productos a base de pescado.	SI	Aníhidro sulfuroso y sulfitos >10mg/Kg	TRAZAS
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Soja y productos a base de soja	TRAZAS	OGM's	NO
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	TRAZAS	Radiaciones ionizantes	NO

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

NO APLICA

CONTAMINANTES

Cumplimiento del Reglamento 953/2023 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Cumplimiento del Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

FORMATO	DIMENSIONES ENVASE
MULTIRACION	313 x 212 x 51 mm
MATERIAL DE ENVASADO	Bandeja RPET monocapa transparente termosellada.

REVISIÓN	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN CONTENIDO
03.00	15/10/2024

CASA MAS ALIMENTACIÓN S.L. Carrer Salvador Dalí, 9. Pol. Plans de la Sala
08650 Sallent (Barcelona)
T 93 866 82 74 - F 93 866 60 05 | www.casamas.com