

	FICHA TÉCNICA	FT-01
	CEBOLLAS RELLENAS DE ATÚN	Revisión: 04 Febrero 2025 Página 1 de 2

PRODUCTO			
NOMBRE EMPRESA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA MAYARIAN, S.L.	Nº RGSEAA	26.018679/O
NOMBRE COMERCIAL	CEBOLLAS RELLENAS DE ATÚN		

COMPOSICIÓN	
INGREDIENTES: Cebolla 55%, atún 30% [atún (pescado), aceite de girasol y sal], huevo cocido [Huevo, salmuera (agua, sal, correctores de acidez: ácido cítrico, ácido acético)], sal, pimientos en dados [pimiento, agua, azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico)], pasta de ajo [ajo, sal y antioxidante (ácido cítrico)], vino blanco, tomate triturado [tomate, sal, acidulante (ácido cítrico)], aceite de girasol y conservador (sorbato de potasio). Contiene sulfitos naturalmente presentes en el ajo.	
CODIFICACIÓN LOTE	Fecha de etiquetado (dd/mm/aaaa)

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración entre 0 y 5°C.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo isotermo.
MODO DE EMPLEO/USO	Calentar al microondas al menos durante 3 minutos a potencia máxima antes de consumir.
VIDA UTIL	25 días.

DECLARACION DE ALERGENOS				
	contiene		puede contener	
	Sí	no	sí	no
1. Cereales y derivados que contienen gluten.		X		X
2. Huevos y derivados	X			
3. Pescados y derivados	X			
4. Crustáceos y derivados		X		X
5. Cacahuete y derivados		X		X
6. Soja y derivados		X		X
7. Leche y derivados		X		X
8. Frutos de cáscara y derivados		X		X
9. Apio y derivados		X		X
10. Sésamo y derivados		X		X
11. Mostaza y derivados		X		X
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> de 10 mg/kg)	X			
13. Moluscos y derivados		X		X
14. Altramuces y derivados		X		X

	FICHA TÉCNICA	FT-01
	CEBOLLAS RELLENAS DE ATÚN	Revisión: 04 Febrero 2025 Página 2 de 2

MICROBIOLOGÍA	
MICROORGANISMO	MÁXIMO ACEPTABLE
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa +v	No detectado/ 25g
<i>Salmonella</i> spp.	No detectado / 25 g
Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25g
<i>estafilococos coagulasa positivos</i>	10 ² ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	
(valores expresados pro 100g de producto)	
PARÁMETRO	VALOR
Valor energético	196 Kj/ 46,5Kcal
Grasas	1,12 g
De las cuales saturadas	0,21 g
Hidratos de carbono	3,59 g
De los cuales azúcares	3,52 g
Proteínas	5,51 g
Sal	1,06 g

FORMATOS DE COMERCIALIZACIÓN	
FORMATOS	Bandejas termoselladas de dos unidades de 450 g aprox. y bandejas al peso
SISTEMA DE ENVASADO	Envasado en atmósfera protectora. Producto pasteurizado

CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO
- Producto destinado a la población general excepto a los alérgicos al pescado, huevo y sulfitos. - Apto para celíacos.

APROBADO POR:

Fecha: