

	FICHA TÉCNICA	FT-753-03 FECHA : 07/01/2025 Página 1 de 2
	FLAUTA DE RULO Y ESPINACAS	

Denominación comercial	Flauta de rulo y espinacas		
Descripción general	Tortilla de trigo rellena de fritada de espinacas y queso de rulo de cabra.		
Ingredientes	Tortilla de TRIGO (46%) [harina de TRIGO , agua, grasa vegetal (palma), estabilizantes (glicerina, goma guar, carboximetilcelulosa sódica), sal, dextrosa, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), gasificantes (difosfatos, carbonatos de sodio), sémola de arroz, corrector de acidez (ácido málico), conservadores (propionato sódico, sorbato potásico), agente de tratamiento de la harina (L-cisteína)], espinacas (19.4%), QUESO de rulo de cabra (13%) [LECHE pasteurizada de cabra, cuajo, fermentos LÁCTICOS], cebolla, calabacín, pan rallado (TRIGO), HUEVO , ALMENDRA , mezcla de semillas [lino, SÉSAMO y pipas de girasol], aceite de oliva, sal, ajo, estabilizante (almidón modificado, alginato sódico) y conservador (sorbato potásico).		
Nº Registro Sanitario	26.09363/TO		
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Aerobios mesófilos	1,0 x 10 ⁵ ufc/g	
	Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Detección de Salmonella spp	Ausencia/25g	
	Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucoronidasa positiva	Ausencia/g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	881 kJ / 211 kcal	
	Grasa	8.80 g	
	De las cuales saturadas	3.60 g	
	Hidratos de carbono	27.30 g	
	De los cuales azúcares	2.70 g	
	Proteínas	7.50 g	
	Sal	2.30 g	
Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
	Huevos y productos a base de huevo	SI	-
	Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO	SI
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféngigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	SI	SI
	Apio y productos derivados	NO	SI
	Mostaza y productos derivados	NO	SI
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	SI	-
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
	* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		
OGM	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.		

	FICHA TÉCNICA	FT-753-03 FECHA : 07/01/2025 Página 2 de 2
	FLAUTA DE RULO Y ESPINACAS	

Residuos contaminantes	Este producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos	
Condiciones de almacenamiento	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.	
Condiciones de transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
Modo de empleo	En caso de querer consumirlo en caliente, calentar a potencia media entre 2 - 3 minutos.	
Uso esperado	Producto listo para el consumo	
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.	
Datos logísticos	Código artículo	753
	Código EAN	90000000007538
	Presentación	Bandeja polipropileno termosellada con film
	Sistema de envasado	Envasado en atmósfera protectora
	Peso neto	1.120 kg
	Medidas producto A x L x H (cm)	32,5 x 26,5 x 5,20
	Unidades por envase	14 unidades
	Unidades caja	8 unidades
	Temperatura conservación	Entre 0 - 4 °C
	Vida útil primaria	27 días
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

