

1. GENERAL

PRODUCTO
Magra de cerdo con tomate y pimientos – REF 28, 888, 969 y 990 

DATOS DEL FABRICANTE
Nombre: Rational Food, S.A.
Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España
Teléfono: +34 968163295 / +34 968163297
Fax: +34 968163297
Correo electrónico: gestion@rationalfood.com ; calidad@rationalfood.com
Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carne magra de cerdo troceada, con salsa de tomate y pimientos, envasada en barquetas de plástico termo-selladas de 1.250kg (REF 28), 400g (REF 888), 300g (REF 969) y 250g (REF 990).

Producto pasteurizado y refrigerado 0º-3º.

3. INGREDIENTES

Magra de cerdo, tomate, tomate frito en AOVE (tomate, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar y glucósidos de esteviol procedentes de la stevia), pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva virgen extra, azúcar, espesante: almidón de maíz, sal y glucósidos de esteviol procedentes de la stevia.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Temperatura de transporte	0-3 °C
Temperatura de almacenamiento	0-3 °C
Caducidad	120 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Conservar siempre entre 0 y 3 ° C. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 3 días.
- Realizar algunas perforaciones en el film y calentar a 800w de 3 a 5 minutos en horno microondas.

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Objetivo	Límites máximos
Recuento total aerobios mesófilos	<100	10.000 UFC/g
Enterobacterias	Ausencia/g	10 UFC/g
E. coli	Ausencia/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25g

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	X (PRESENCIA)	Observaciones	Manipulación en fábrica
Cereales que contienen gluten			X
Crustáceos y/o otros derivados			X
Huevos y/o derivados			X
Pescado y/o derivados			X
Cacahuetes y/o derivados			
Soja y/o derivados			X
Leche y/o derivados			X
Frutos de cáscara			X
Apio y/o derivados			X
Mostaza y/o derivados			X
Granos de sésamo y/o derivados			
Sulfitos (concentración > 10ppm)			X
Sulfitos (concentración < 10ppm)			X
Altramuces y/o derivados			
Moluscos y/o derivados			X

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

No contiene ingredientes modificados genéticamente

9. ENVASADO Y PALETIZACIÓN

		REF 28 1.250 kg	REF 888 0.400 kg	REF 969 0.300 kg	REF 990 0.250 kg
ENVASADO	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado			
	Materiales (Barqueta-Film)	PP/E/PP – PP/PA	PP/EVOH/PP	PP COPO STAT	
	Formato	¼ GN	GU37	H25	H25
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	1250 / 1290	400 / 427.4	300 / 318	250/268
	Dimensiones barq. mm.	263 x 157 x 50	187 x 137 x 36	185 x 137 x 25	185 x 137 x 25
PALETIZADO	Barquetas/uds. por caja	2	6	6	6
	Dimensiones caja mm.	267 x 162 x 115	280 x 188 x 138	283 x 188 x 138	283 x 188 x 138
	P. caja (Neto/Bruto) g.	2500 / 2610	2400 / 2682.4	1800 / 1908	1500 / 1608
	Cajas por capa/fila	22	16	16	16
	Capas/filas por pallet	12	10	10	10
	Cajas por pallet*	264	160	160	160
	Barquetas/uds. por pallet*	528	960	960	960
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800 x 1524	1200 x 800 x 1524	1200 x 800 x 1524	1200 x 800 x 1524
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	660 / 715	384 / 429	288 / 324	240 / 276

* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad		Día/mes/año
Lote		YYYY (X último dígito del año; YYY día juliano)
REF 28 1.250 kg	EAN G-TIN 13	8435059801179
	EAN G-TIN 14	28435059801173
REF 888 0.400 kg	EAN G-TIN 13	8435059806334
	EAN G-TIN 14	18435059806331
REF 969 0.300 kg	EAN G-TIN 13	8435059806426
	EAN G-TIN 14	18435059806423
REF 990 0.250 kg	EAN G-TIN 13	8435059806457
	EAN G-TIN 14	18435059806454

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	649/155
Grasas, g	8.1
de las cuales saturadas, g	1.8
Hidratos de carbono, g	5.7
de los cuales azúcares, g	4.7
Fibra, g	1.1
Proteínas, g	14.6
Sal, g	0.96

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	03/07/2024	Nuevo formato 400g
04	27/11/2024	Nuevo formato 300g
05	14/01/2025	Aumento de caducidad, de 90 a 120 días y nuevo formato 250g