

Fecha 27/03/2023	MINIQUICHE DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA	GLOBAL FACTORY CULINARY S.L AVDA SISTEMA SOLAR Nº 33, SAN FERNANDO DE HENARES MADRID														
NOMBRE DEL PRODUCTO:																
COMPOSICIÓN	INGREDIENTES															
	Tartaleta (harina de trigo , margarina vegetal (grasas y aceites vegetales (palma, girasol y coco), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservante (E202), aromas, colorante (E160aii)), queso (preparado comida (agua, aceites vegetales (palma, colza), almidón modificado (E1422), proteínas lácteas , sal, emulsionantes (E341iii), colorante (E160a)), queso de cabra (17,4%) (leche de vaca, leche de cabra, sal, fermentos lácticos , cuajo, penicillium, estabilizante (E509)), cebolla caramelizada (13,1%) (cebolla, azúcar, mantequilla (nata de leche y fermentos lácticos), sal, caramelina (caramelo de sulfito amónico E150)).															
ELABORACIÓN	PROCESO GENERAL															
	Se rellena la tartaleta con los ingredientes. Luego se abaten a -35°C y se mantiene en congelación a -18°C.															
ENVASADO Y FORMATOS	Bolsas de plásticos de 28 piezas y en cajas de cartón con 4 bolsas cada caja.	VALORACIÓN NUTRICIONAL Por 100 g de alimento <table border="1"> <tr> <td>Valor energético (kJ/kcal)</td><td>1558/ 372</td></tr> <tr> <td>Grasas (g)</td><td>20,7</td></tr> <tr> <td>• De las cuales ácidos grasos saturados (g)</td><td>11,5</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono totales (g)</td><td>38,0</td></tr> <tr> <td>• De los cuales azúcares (g)</td><td>10,9</td></tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td><td>7,6</td></tr> <tr> <td>Sal (g)</td><td>0,24</td></tr> </table>	Valor energético (kJ/kcal)	1558/ 372	Grasas (g)	20,7	• De las cuales ácidos grasos saturados (g)	11,5	Hidratos de Carbono totales (g)	38,0	• De los cuales azúcares (g)	10,9	Proteínas (g)	7,6	Sal (g)	0,24
Valor energético (kJ/kcal)	1558/ 372															
Grasas (g)	20,7															
• De las cuales ácidos grasos saturados (g)	11,5															
Hidratos de Carbono totales (g)	38,0															
• De los cuales azúcares (g)	10,9															
Proteínas (g)	7,6															
Sal (g)	0,24															
ALMACENAMIENTO	En congelación a -18°C															
MODO DE EMPLEO	Se precaliente el horno a 190°C y luego se introducen las mini quiches congeladas 8 minutos a 190°C.															
INSTRUC. ETIQUETADO	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011															
POBLACIÓN DIANA	Población en general															
VIDA ÚTIL	24 meses															
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	PRESENCIA COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA														
GLUTEN	X															
HUEVO		X														
PESCADO		X														
LECHE	X															
SOJA		X														
APIO		X														
CACAHUETES		X														
FRUTOS DE CÁSCARA		X														
CRUSTÁCEOS		X														
MOLUSCOS		X														
SÉSAMO		X														
MOSTAZA		X														
SULFITOS	X															
ALTRAMUCES		X														

Fecha 27/03/2023	MINIQUICHE DE TOMATE Y MOZZARELLA	GLOBAL FACTORY CULINARY S.L AVDA SISTEMA SOLAR Nº 33, SAN FERNANDO DE HENARES MADRID														
NOMBRE DEL PRODUCTO:																
COMPOSICIÓN		INGREDIENTES														
		Tartaleta (harina de trigo , margarina vegetal (grasas y aceites vegetales (palma, girasol y coco), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservante (E202), aromas, colorante (E160aiii)), queso (preparado comida (agua, aceites vegetales (palma, colza), almidón modificado (E1422), proteínas lácteas , sal, emulsionantes (E341iii), colorante (E160a)), mozzarella (12,8%) (leche de vaca, sal, arrancadores, cuajo microbiano, regulador de acidez (E330)), salsa de tomate (4,1%) (salsa de tomate deshidratado (puré de tomate deshidratado, azúcar, almidón de guisante y patata, sal, aceite de girasol, extracto de levadura, cebolla, zumo de remolacha deshidratado, ajo, plantas aromáticas (orégano, tomillo), pimienta), tomate (tomate entero pelado, jugo de tomate, sal, acidulante (E330), endurecedor (E509)), sal, pimienta blanca.														
ELABORACIÓN		PROCESO GENERAL														
		Se añaden los ingredientes a la tartaleta. Luego se abate a -35°C y se mantiene en congelación a -18°C.														
ENVASADO Y FORMATOS	Bolsas de plásticos de 28 piezas y en cajas de cartón con 4 bolsas cada caja.	VALORACIÓN NUTRICIONAL Por 100 g de alimento <table> <tr> <td>Valor energético (kJ/kcal)</td> <td>1706/ 408</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>21,6</td> </tr> <tr> <td>• De las cuales ácidos grasos saturados (g)</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono totales (g)</td> <td>43,7</td> </tr> <tr> <td>• De los cuales azúcares (g)</td> <td>11,4</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>2,01</td> </tr> </table>	Valor energético (kJ/kcal)	1706/ 408	Grasas (g)	21,6	• De las cuales ácidos grasos saturados (g)	11,5	Hidratos de Carbono totales (g)	43,7	• De los cuales azúcares (g)	11,4	Proteínas (g)	8,7	Sal (g)	2,01
Valor energético (kJ/kcal)	1706/ 408															
Grasas (g)	21,6															
• De las cuales ácidos grasos saturados (g)	11,5															
Hidratos de Carbono totales (g)	43,7															
• De los cuales azúcares (g)	11,4															
Proteínas (g)	8,7															
Sal (g)	2,01															
ALMACENAMIENTO	En congelación a -18°C															
MODO DE EMPLEO	Se precaliente el horno a 190°C y luego se introducen las mini quiches congeladas 8 minutos a 190°C.															
INSTRUC. ETIQUETADO	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011															
POBLACIÓN DIANA	Población en general															
VIDA ÚTIL	24 meses															
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	PRESENCIA COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA														
GLUTEN	X															
HUEVO		X														
PESCADO		X														
LECHE	X															
SOJA		X														
APIO		X														
CACAHUETES		X														
FRUTOS DE CÁSCARA		X														
CRUSTÁCEOS		X														
MOLUSCOS		X														
SÉSAMO		X														
MOSTAZA		X														
SULFITOS		X														
ALTRAMUICES		X														

Fecha 27/03/2023	MINIQUICHE DE ESPINACAS CON QUESO	GLOBAL FACTORY CULINARY S.L AVDA SISTEMA SOLAR Nº 33, SAN FERNANDO DE HENARES MADRID				
NOMBRE DEL PRODUCTO:		INGREDIENTES				
COMPOSICIÓN	<p>Tartaleta (harina de <u>trigo</u>, margarina vegetal (grasas y aceites vegetales (palma, girasol y coco), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservante (E202), aromas, colorante (E160aii)), espinacas (19,5%), queso (26%) (preparado comida (agua, aceites vegetales (palma, colza), almidón modificado (E1422), proteínas <u>lácteas</u>, sal, emulsionantes (E341iii), colorante (E160a)), salsa pesto (aceite de girasol, <u>queso</u> gouda (<u>leche</u> de vaca, antiaglomerante (fécula de patata), sal, fermentos lácticos, cuajo), agua, albahaca, <u>almendra</u>, aceite de oliva intenso, aceite de oliva suave, natur emul (fibra de citricos), ajo fresco, sal, goma xantana (goma xantana E415), colorante verde (colorante (tatracina (E102*), blau brillant FCF (E133*)), sal, pimienta negra, nuez moscada.</p> <p>*Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.</p>					
	PROCESO GENERAL					
ELABORACIÓN	Se rellena la tartaleta con los ingredientes. Luego se abaten a -35°C y se mantiene en congelación a -18°C.					
	ENVASADO Y FORMATOS	<p>Bolsas de plásticos de 28 piezas y en cajas de cartón con 4 bolsas cada caja.</p> <p>VALORACIÓN NUTRICIONAL Por 100 g de alimento</p>	Valor energético (kJ/kcal)	1517/ 362		
ALMACENAMIENTO			Grasas (g)	18,7		
MODO DE EMPLEO		• De las cuales ácidos grasos saturados (g)	9,5			
		INSTRUC. ETIQUETADO			Hidratos de Carbono totales (g)	41,7
					• De los cuales azúcares (g)	1,0
POBLACIÓN DIANA	DECLARACIÓN DE ALERGENOS	PRESENCIA COMO INGREDIENTE	Proteínas (g)	5,7		
			Sal (g)	1,66		
VIDA ÚTIL			En congelación a -18°C			
			Se precaliente el horno a 190°C y luego se introducen las mini quiches congeladas 8 minutos a 190°C.			
INSTRUCCIONES DE USO			RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011			
			Población en general			
DECLARACIÓN DE ALERGENOS			24 meses			
			POSSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA			
GLUTEN		X				
HUEVO			X			
PESCADO			X			
LECHE		X				
SOJA			X			
APIO			X			
CACAHUETES			X			
FRUTOS DE CÁSCARA		X				
CRUSTÁCEOS			X			
MOLUSCOS			X			
SÉSAMO			X			
MOSTAZA			X			
SULFITOS			X			
ALTRAMUICES			X			