

Denominación del producto	SOLOMILLO A LA CREMA	Marca comercial	SOLOMILLO A LA CREMA
		Categoría	Comida preparada con tratamiento térmico.
<b>Definición</b> R.D. 3484/2000	Se denomina «comida preparada» a elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional. <b>«Comida preparada con tratamiento térmico»:</b> aquella comida preparada que durante su elaboración, ha sido sometida en su conjunto a un tratamiento térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento		
<b>Presentación, envasado y embalado</b>			
<b>Formato</b>	Barquetas de plástico de uso alimentario, termoselladas con lámina de plástico		
<b>Ingredientes</b>			
<b>Composición cualitativa</b>	Solomillo de cerdo, cebolla, salsa bechamel (harina de TRIGO, sal, suero de LECHE, aceite de girasol 6 %, jarabe de glucosa, grasa vegetal de palma, QUESO 2,5 %, potenciador del sabor (glutamato monosódico), cebolla 2 %. LACTOSA, aromas (SOJA), proteínas de la LECHE, plantas aromáticas), NATA, mantequilla, LECHE semidesnatada, aceite de oliva y sal		
<b>Valor nutricional (por 100 g de producto comestible)</b>	Valor energético	1146 KJ/ 274 Kcal	
	Grasas	14,04 g	
	De las cuales ácidos grasos saturados	7,55 g	
	Hidratos de carbono	10,13 g	
	De las cuales azúcares	2,25 g	
	Proteínas	8,90 g	
	Sal	1,07 g	
<b>Etiquetado</b>			
El etiquetado del producto lo compone una etiqueta adhesiva de forma cuadrada con fondo de blanco, borde inferior burdeos con datos de la empresa y el logo de una de las marcas de la empresa, de tal forma que deba ser destruida si éste es abierto			
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	En refrigeración a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ . Evitar el contacto con las superficies.		
<b>Destino final previsto para el producto</b>	Producto listo para el consumo. Mercado nacional. Destinado a todo tipo de consumidores. El producto es consumido en colegios, domicilios y colectividades diversas. O en servicios de catering.		
<b>Control de calidad</b>	El producto se somete a un control basado en un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) implantado en la organización.		

## COCINADOS MIRABUENO

**PRODUCTO:** SOLOMILLO A LA CREMA

Declaración sobre la presencia de Alérgenos, Sustancias Hipersensibilizantes y OGM'S	(+) A	(+) T	N
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	x		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
Huevos y productos a base de huevo		x	
Pescados y productos a base de pescado		x	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja	x		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	x		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados		x	
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO <sub>2</sub>			x
Altramuces y productos a base de altramuces			x
Moluscos y productos a base de moluscos		x	
PRODUCTO LIBRE DE OGM'S	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE CONTENER OGM'S (SOJA Y MAIZ) *	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	