

ESPAÑOL

1) Denominación del producto

ENSALADA LIGERA.

2) Descripción:

Las ensaladas picnic Carretilla, son una solución cómoda, saludable y sabrosa que se adaptan al ritmo de vida actual. Se presentan en un práctico bol ya aliñadas y listas para ser consumidas en cualquier momento y lugar.

3) Lista de ingredientes:

Hortalizas en proporción variable 47% (judía verde, zanahoria, maíz dulce y pimiento rojo), espirales de pasta cocida 20% (**contiene gluten y huevo**) (sémola de **trigo**, clara de **huevo**, tomate y espinacas), brotes de judía mungo, **atún** 10% (**contiene pescado**), vinagre de vino (**contiene sulfitos**), aceite de girasol, aceite de oliva, sal, azúcar, extracto de levadura y antioxidantes: ácido ascórbico y EDTA disódico-cálcico.

4) Especificaciones de los parámetros Físico-Químicos:

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones correspondientes. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final cada 4 horas.

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Nivel objetivo	Límite crítico	Método Analítico
pH	4.8 – 5.1	4.5 – 5.4	M/ANA-130
% Cloruros	0.7 – 0.9	0.5 – 1.1	M/ANA-228
Color	Característico	Característico	Organoléptico

4.3. AROMA Y SABOR:

Típicos: Ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

ENGLISH

1) Name of the Product

A LIGHT SALAD

2) Description:

The Carretilla picnic salads are a convenient, healthy and delicious solution which are just perfect for today's busy lifestyle. The salads, with their seasoning and dressing, are sold in a practical bowl and are ready to be enjoyed at any time and in any place.

3) List of Ingredients:

Vegetables in variable proportions 47% (green beans, carrots, sweet corn and red peppers), short spiral pasta cooked 20% (**contain gluten and egg**) (**wheat** semolina, **egg** white, tomato and spinach), mungo bean sprouts, **tuna fish** 10% (**contain fish**), wine vinegar (**contain sulphites**), sunflower oil, olive oil, salt, sugar, yeast extract and anti-oxidants: ascorbic acid and di-sodium-calcium EDTA.

4) Specifications of the Physical-Chemical parameters:

4.1. GENERAL: Several general characteristics are established in accordance with the corresponding specifications. During the production process, at least one sample of the final product should be analyzed every 4 hours.

4.2. ACCEPTED VALUES AND RANGES:

PARAMETERS	Objective Level	Critical Limit	Analytical Method
4.2.1. pH	4.8 – 5.1	4.5 – 5.4	M/ANA – 130
4.2.3. % Chlorides	0.7 – 0.9	0.5 – 1.1	M/ANA - 228
4.2.4. Colour	Characteristic	Characteristic	Organoleptic

4.3. AROMA AND FLAVOUR:

Typical: Absence of any strange or abnormal flavours and smells.



ESPAÑOL

5) Especificaciones Microbiológicas:

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Estándares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C y 55°C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

6) Información nutricional (Valores medios por 100 g de producto):

Valor energético	352 kJ / 84 kcal
Grasas	3,4 g
De las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de Carbono	7,7 g
De los cuales azúcares	3,3 g
Fibra	2,1 g
Proteínas	4,6 g
Sal	0,9 g

7) Formatos y Presentación:

Formato	Peso Neto	Presentación
Bol plástico	200 g	• Caja de cartón conteniendo 8 envases

ENGLISH

5) Microbiological Specifications:

5.1. The Product should be sterilized, using technical or industrial sterilization methods (Spanish C.A. Chap. V, Section: 2.05.07).

5.2. Microbiological Standards (Based on the AFNOR NF V 08-408 Standards):

A stability control is carried out: Incubation of the product for 7 days at 37 °C and at 55 °C. The product is considered to be stable when the following conditions are met:

- Absence of deformation of the package after the incubation period.
- Absence of any modifications in the smell, appearance and texture of the product in regard to the control sample.
- A difference of pH < 0.5 units in relation with the control sample.

6) Nutritional Information (Average values per 100 g of product):

Energy	352 kJ / 84 kcal
Fat	3,4 g
Of which saturates	0,7 g
Carbohydrate	7,7 g
Of which sugars	3,3 g
Fibre	2,1 g
Protein	4,6 g
Salt	0,9 g

7) Formats and Presentation:

Format	Net Wt	Presentation
Plastic Bowl	200 g	Cardboard box containing 8 packages

**ESPAÑOL****8) Almacenamiento y vida útil:**

8.1. **Almacenamiento:** No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

8.2. **Vida útil:** Se establecen 12 meses a partir de su fabricación.

9) Vida útil secundaria (Del producto después de abierto):

Dado que se trata de un formato mono-ración, se aconseja consumirlo en el día, ya que transcurridas 24 horas pierde sus características organolépticas.

10) Modo de Preparación:

Plato cocinado listo para consumir. Retirar el envoltorio de cartón y el plástico de protección. Mezclar y comer.

11) Etiquetado:

Todos los envases presentan estuches en los que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento europeo 1.169/2.011) y sus modificaciones posteriores.

ENGLISH**8) Storage and Shelf Life:**

8.1. **Storage:** No special storage or maintenance instructions are required, although it is better to keep the product in a cool, dry place, which is the same recommendation for all tinned goods.

8.2. **Shelf Life:** 12 months shelf life is established as of the manufacturing date.

9) Shelf Life secondary (of product after opening):

Since it is a mono-serving format, it is advisable to consume in the day, because after 24 hours the product loses its organoleptic characteristics.

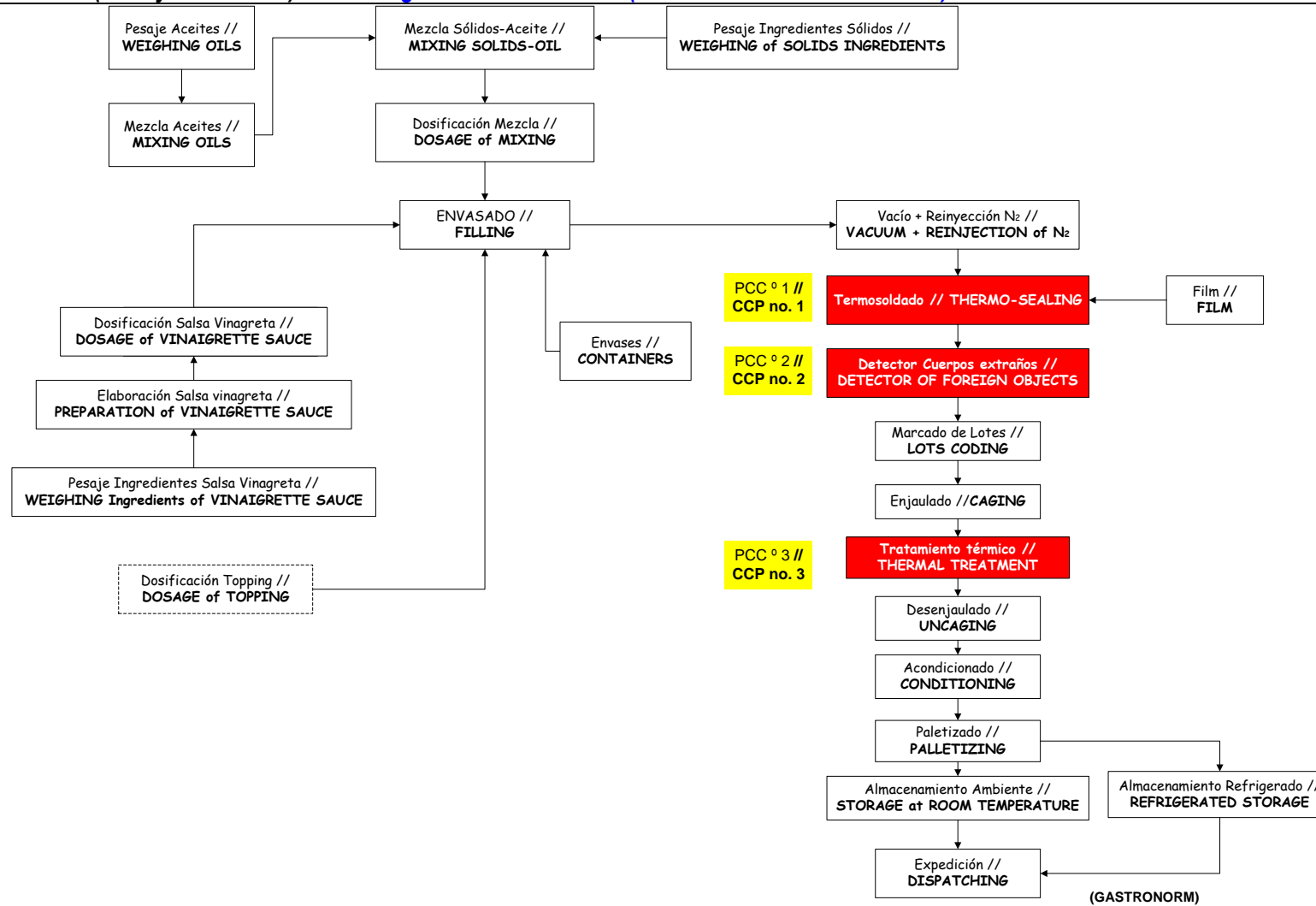
10) Preparation Instructions:

This is a pre-cooked dish ready to eat. Remove the package from the box and the plastic protection. Mix and eat.

11) Labelling:

All packages are contained in a case, which contains all the information required by the specific regulations (EU Regulation 1169/2011) and its subsequent amendments

13) Diagrama de Proceso (En rojo los PCC's) // The diagram of the Process. (The PCC are indicated in red)





ESPAÑOL // ENGLISH

14) Alérgenos (Incluidos en el Anexo II del Reglamento 1169/2011) // Allergens (included in APPENDIX II of the Reglament 1169/2011)

	Contenido en el producto // Contents in the Product		Declaración de Trazas en etiquetado // Possibility of finding traces in the product	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO
Cereales con gluten y derivados // Cereals containing gluten and products thereof	X		---	
Crustáceos y derivados // Crustaceans and products thereof		X	X	
Huevos y derivados // Eggs and products thereof	X		---	
Pescado y productos derivados // Fish and products thereof	X		---	
Cacahuetes y derivados // Peanuts and products thereof		X		X
Soja y derivados // Soybeans and products thereof		X	X	
Leche y derivados (Incluida lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X	X	
Frutos de cáscara y derivados // Nuts and products thereof		X		X
Apio y derivados // Celery and products thereof		X	X	
Mostaza y derivados // Mustard and products thereof		X	X	
Semillas de sésamo y derivados // Sesame seeds and products thereof		X		X
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos // Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg of SO2)		X		X
Altramuces y derivados // Lupin and products thereof		X		X
Moluscos y derivados // Molluscs and products thereof		X	X	

15) Radiaciones:

El producto no ha sido irradiado

16) OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

15) Radiations:

The product has not been irradiated.

16) GMO:

This product does not fall within the scope of application of the EC Regulations nos. 1829/2003 (GMO Food and Grain). That is, it does not contain nor is it made up of GMO, nor has it been produced from GMO, nor does it contain ingredients produced from GMO. Therefore, it is not subject to the specific labelling requirements established in the afore-cited regulations.

**ESPAÑOL****17) Contaminantes:**

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.

18) REGISTRO SANITARIO 26.00932/NA (Fuente: AESAN):

Código	Razón Social	Fecha Alta	Fecha Última Convalidación
26.00932/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A	27/08/1984	11/03/2010

Relación de Categorías y Actividades Autorizadas

FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO
ALMACENAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS
ALMACENAMIENTO DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS
DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE
DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO
ALMACENAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE
DISTRIBUCION DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE COMIDAS PREPARADAS
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE SALSAS
DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS
ALMACENAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS
DISTRIBUCION DE SALSAS
ALMACENAMIENTO DE SALSAS
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE

ENGLISH**17) Contaminants:**

This product complies with the provisions of Regulation 1881/2006 and subsequent modifications.

18) HEALTH REGISTRY 26.00932 / NA (Source: AESAN):

Code	Company Name	Date of Inscription	Date of Last Validation
26.00932/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A	27/08/1984	11/03/2010

List of Authorized Categories and Activities

MANUFACTURE AND/OR ELABORATION AND/OR TRANSFORMATION OF PRE-PREPARED FOOD WITH A FISH BASE
STORAGE OF FOOD PREPARED WITH A FISH BASE
MANUFACTURE AND/OR ELABORATION AND/OR TRANSFORMATION OF BROTHS, CONSOMMÉS, SOUPS AND CREAMS
STORAGE OF BROTHS, CONSOMMÉS, SOUPS AND CREAMS
DISTRIBUTION OF FOOD PREPARED WITH A MEAT BASE
DISTRIBUTION OF FOOD PREPARED WITH A FISH BASE
STORAGE OF FOOD PREPARED WITH A MEAT BASE
DISTRIBUTION OF BROTHS, CONSOMMÉS, SOUPS AND CREAMS
MANUFACTURE AND/OR ELABORATION AND/OR TRANSFORMATION OF PRE-PREPARED FOOD
MANUFACTURE AND/OR ELABORATION AND/OR TRANSFORMATION OF SAUCES
DISTRIBUTION OF PRE-PREPARED FOOD
STORAGE OF PRE-PREPARED FOOD
DISTRIBUTION OF SAUCES
STORAGE OF SAUCES
MANUFACTURE AND/OR ELABORATION AND/OR TRANSFORMATION OF FOOD PREPARED WITH A MEAT BASE