

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	01614001
CÓDIGO EAN:	8437008336558
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN :	EMPANADILLA RELLENA DE QUESO



Nº REGISTRO SANITARIO: 26.020093/A

4. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

LARGO:	105 mm	ANCHO:	55 mm	ALTO:	20 mm
PESO NETO:	65 g				

5. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
MASA		
Harina de TRIGO	--	España
Agua	--	España
Aceite de girasol	--	España
Sal	--	España
RELLENO		
QUESO blanco pasterizado graso	20,15 %	España
COMPOSICIÓN: MAZADA, LECHE de vaca, NATA, reguladores de acidez (E-450 y E-452), estabilizantes (E-461, E-1450 y E-1442), sal, conservante E-200 y fermentos lácticos.		
Preparado alimenticio	--	España
COMPOSICIÓN: Almidón modificado, queso en polvo (LECHE), suero de LECHE, grasa vegetal (coco, refinada [soporte LECHE]), gelificantes: E-339ii, E-450iii, E-516, estabilizantes E-401, sal aroma y antiapelmazantes E-551		

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	≤1 x 10 ² UFC / 1 g

7. MODO DE EMPLEO

DEJAR DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 1 HORA COMO MÍNIMO. SE RECOMIENDA PINTAR CON HUEVO BATIDO ANTES DE HORNEAR PARA QUE EL PRODUCTO SE DORE Y QUEDE MÁS BRILLANTE. LA TEMPERATURA DE HORNEO PARA HORNO DE AIRE ES DE 180°C DURANTE UN TIEMPO DE 25-30 MIN.

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.
 COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMS

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

METALES: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE METALES PESADOS

OTROS: Restricciones de uso: apto para cualquier consumidor salvo aquellas con alergias o intolerancias a los alérgenos declarados

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	 CI		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	 <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	 T		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	 T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	 <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 T
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	 CI		FRUTOS DE CÁSCARA	 <input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	 T
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	 <input type="checkbox"/>		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2	 T
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1289,4 kJ / 302,82 kcal
GRASAS	15,7 g
- DE LA CUALES SATURADAS	4,1 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	4,6 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	7 g
HIDRATOS DE CARBONO	33,2 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,41 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,5 g
PROTEINAS	7,3 g
SAL	1,05 g

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

HIGIENE ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 852/2004
 INFORMACIÓN ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1169/2011
 METALES PESADOS: DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 1881/2006
 PESTICIDAS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 396/2005
 ADITIVOS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1333/2008
 MICOTOXINAS: DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO CE 165/2010
 Y SUS MODIFICACIONES