

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	01614005
CÓDIGO EAN:	8437008336534
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN :	EMPANADILLA RELLENA DE CEBOLLA Y ATÚN



3. DATOS DEL OPERADOR

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		
Cebolla	28,39 %	España
COMPOSICIÓN: Cebolla, aceite de oliva o girasol, corrector de acidez E-330, espesante E-1422 y E-412		
ATÚN	4,09 %	España
COMPOSICIÓN: ATÚN claro, aceite de girasol y sal		
Pan rallado	--	España
COMPOSICIÓN: Harina de TRIGO , agua, sal, levadura, antiaglomerante E-170, emulgente E-322 (lecitina de SOJA), agente de tratamiento de la harina, ácido L-ascórbico E-300, coadyuvante tecnológico y enzimas		
Espesante	--	España
COMPOSICIÓN: Almidones modificados: E-1414 y E-1442, suero de LECHE en polvo, maltodextrina, grasa vegetal alimentaria (palma), sal y estabilizante E-401.		
Perejil	--	Polonia

6. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
MERCURIO (MG)	< 1 ppm
Observaciones: Mínimo: 0	
Cadmio	< 0.1 ppm
Observaciones: Mínimo: 0	
HISTAMINA	< 100 ppm

6. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Observaciones: Mínimo: 0	

7. 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

8. 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.

9. 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

10. 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  CI
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  CI
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 SO ₂  T
ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1056,7 kJ / 250 kcal
GRASAS	10,4 g
- DE LA CUALES SATURADAS	1,2 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	3,2 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	6 g
HIDRATOS DE CARBONO	34,6 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	7,16 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,9 g
PROTEINAS	4,5 g
SAL	0,28 g

12. 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