

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>CÓDIGO:</b>	01614007
<b>CÓDIGO EAN:</b>	8437008336565
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>DESCRIPCIÓN :</b>	EMPANADILLA RELLENA DE QUESO Y BACON



### 3. DATOS DEL OPERADOR

Nº REGISTRO SANITARIO: 26.020093/A

### 4. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

<b>LARGO:</b>	105 mm	<b>ANCHO:</b>	55 mm	<b>ALTO:</b>	20 mm
<b>PESO NETO:</b>	65 g				

### 5. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
<b>MASA</b>		
Harina de TRIGO	--	España
Agua	--	España
Aceite de girasol	--	España
Sal	--	España
<b>RELLENO</b>		
<b>QUESO blanco pasterizado graso</b>	14,05 %	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> 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.		
<b>Bacon</b>	9,02 %	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> Panceta de cerdo, fécula de patata, agua, sal, estabilizantes: E-451i, E-407 y E-410; dextrosa, azúcar, aromas, fibra vegetal, conservadores: E-261 y E-250; antioxidantes: E-331 y E-316; y colorante E-120.		
<b>Preparado alimenticio</b>	--	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> 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		
Aromas	--	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> Sal, aromas (mezcla de aromas de humo) y potenciador de sabor E-621.		

### 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 <sup>2</sup> 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

<b>CI</b>	<b>ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE</b>	<b>T</b>	<b>TRAZAS DE ALÉRGENO</b>
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  <b>CI</b>		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  <b>T</b>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <b>T</b>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <b>T</b>
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  <b>CI</b>		FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  <b>T</b>
	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  <b>T</b>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>POR 100g</b>
VALOR ENERGÉTICO	1289,4 kJ / 303 kcal
GRASAS	15,7 g
- DE LAS 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	0,42 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