

## EMPANADILLA EXTRA CARNE

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	01614010
CÓDIGO EAN:	8437008336060
ORIGEN:	España
FORMATO LOTE:	AA/ECDDMM
DESCRIPCIÓN :	EMPANADILLA RELLENA DE CARNE Y VEGETALES



## 4. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

LARGO: 130 mm  
PESO NETO: 140 g

ANCHO: 75 mm

ALTO: 25 mm

## 5. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
<b>MASA</b>		
Harina de TRIGO	--	España
Agua	--	España
Aceite de girasol refinado	--	España
Sal	--	España
<b>RELLENO</b>		
Carne vacuno cocinada	11,96 %	España
COMPOSICIÓN: Carne de vacuno (90%), agua, sal, ajo, cebolla, vino (contiene SULFITOS), azúcar, especias y aromas , y estabilizante E-451.		
Tomate	--	España
COMPOSICIÓN: Tomate, concentrado de tomate, azúcar, aceite de girasol, sal, espesante: almidón de maíz (E-1422), endurecedor: cloruro cálcico (E-509) y corrector de acidez: ácido cítrico (E-330)		
Cebolla frita	--	España
COMPOSICIÓN: Cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez E-330, espesantes E-410 y E-412.		
Agua	--	España
Pan rallado	--	España
COMPOSICIÓN: Harina de TRIGO, agua, mejorante (carbonato cálcico E170, harina de TRIGO, lecitina de SOJA E322, agente de tratamiento de la harina, ácido ascórbico E300, coadyuvante tecnológico, enzimas), levadura y sal.		
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.		

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 UFC / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	<1 x 10 <sup>3</sup> UFC / 1 g

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA  
 CONSERVACIÓN: ≤ -18 °C

TEMPERATURA TRANSPORTE: ≤ -18 °C

## 8. MODO DE EMPLEO

DEJAR DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 2 HORAS. 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 35-40 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 OGM

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

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

## 10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

<b>CI</b>	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	<b>T</b>	TRAZAS DE ALÉRGENO
	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>CI</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>CI</b>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1103,24 kJ / 263,86 kcal
GRASAS	14,05 g
- DE LAS CUALES	2,32 g
SATURADAS	31,74 g
HIDRATOS DE CARBONO	2,62 g
- DE LOS CUALES	1,19 g
AZÚCARES	2,02 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,91 g
PROTEÍNAS	
SAL	