

Producto	COD. 07514001 EMPANADILLA PISTO - ATÚN	
Descripción del Producto	Empanadilla rellena de pisto y atún	

1. Ingredientes

Masa	Harina de TRIGO, aceite de girasol, agua y sal.
Relleno	Fritada de hortalizas 24,5% (Tomate, cebolla, berenjena, pimiento, aceite vegetal (Girasol), azúcar y sal, regulador de la acidez (E330), conservadores (E202), estabilizantes (E412, E407, E1422), ATÚN 2,6% (ATÚN, aceite de girasol y sal), pan rallado (Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, mejorante panario (harina de TRIGO, emulgente (E481 y E471) antiaglomerante (E170) antioxidante (E300) y enzimas), HUEVO cocido (HUEVO fresco de gallina, salmuera (agua, sal, corrector de acidez (E330 y E260)) y sal.

2. Características Físicas del Producto

Peso neto: 140 g	Unidades caja: 50
------------------	-------------------

3. Alérgenos

	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados	Trazas	
Mostaza y sus derivados	Trazas	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Trazas	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	Trazas	
Frutos de cascara y derivados.	Trazas	
Apio y productos derivados.	Trazas	
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

4. Parámetros microbiológicos

Salmonella:	Ausencia / 25 g
L. monocitogenes:	100 ufc / g

5. Características del envase

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno
	37,2 cm.	29,2 cm.	14,5 cm.	Cartón ondulado	Baja presión.	Plástico.

6. Características del embalaje

Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas x piso
	1,20	0,90	1,50	524	72	9	8

7. Vida útil del producto

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
12 meses después de la fecha de fabricación	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa

8. Condiciones de conservación

Temperatura de conservación	Entre -18º C y - 20º C.
-----------------------------	-------------------------

9. Modo de empleo

Descongelación	Fermentación(*)			Horneado (*)		
	Temperatura	Humedad	Tiempo	Temperatura	Humedad	Tiempo
Refrigerado	No.	No.	No.	Hornos de aire 190 º	No.	20 – 25 min.
2 horas.				Hornos de placas 230 º		

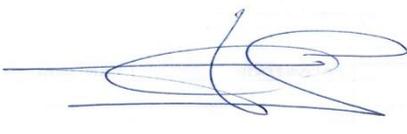
Una vez descongelado no volver a congelar (*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

10. OGM	Ausencia
---------	----------

CÓDIGO EAN	8436555280352
------------	---------------

11. Valoración nutricional

	Por 100g
Valor energético (kJ/kcal)	1176 kJ/281kcal
Grasas de las cuales:Saturadas	14,8 g 1,7 g
Hidratos de carbono de los cuales: Azúcares	31,3 g 1,5 g
Proteínas	5,1 g
Sal	0,92 g

ELABORADO POR:		APROBADO POR:	
BEATRIZ ANDREU CERDÁN		LUIS VERA RIQUELME	