

	Sistema APPCC		Fecha de 1ª edición 20/01/15	
	Fichas Técnicas de Producto		Edición 5	Página 1 de 1
				30/04/2018

Producto	COD. 07514006 EMPANADA HOJALDRE	 
Descripción del Producto	Empanadilla de masa de hojaldre rellena de tomate, atún y huevo.	

### 1. Ingredientes

Masa	HARINA DE TRIGO, agua, margarina vegetal (Grasa vegetal (palma) y grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palma) y aceites vegetales (girasol), agua, emulsionante mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-471) (palma) y lecitina de girasol E-322, sal, corrector de acidez (ácido cítrico (E-330), aromas, conservador (ácido sórbico (E-200)), éster de poliglicerol (E-475) y colorante (beta-caroteno)), sal y azúcar
Relleno	Tomate frito 34,5% (tomate dado, tomate concentrado, azúcar, aceite de oliva virgen extra, sal, espesantes (almidón de maíz E-1422 y goma garrofin E-410), acidulante (ácido cítrico E-330)), CLARA DE HUEVO cocida 5%, ATÚN 1,9% (ATÚN, aceite vegetal de girasol y sal), pan rallado 1,2% (HARINA DE TRIGO, agua, levadura, mejorante panario (antiapelmazante E-170, emulgente E-322, agente tratamiento E-300, E-341i, enzimas, HARINA DE SOJA, dextrosa)) y sal.

### 2. Características Físicas del Producto

Peso total: 135-140 gramos	Unidades caja: 24
----------------------------	-------------------

### 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	
Anhidrido 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

Aerobios mesófilos:	≤10 <sup>6</sup> UFC/gr
Enterobacterias:	≤10 <sup>4</sup> UFC/gr
Salmonella:	Ausencia / 25 gr
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr
E. coli:	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
S. Aureus	≤10 <sup>2</sup> UFC/g

### 5. Características del envase

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno
	38,5 cm.	29 cm.	10 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	1,60	396	112	14	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
Refrigerador	No.	No.	No.	Hornos de aire 190 °	No.	20 – 25 min.
2 horas.				Hornos de placas 230 °		

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

10. OGM Ausencia

CÓDIGO EAN 843655280871

### 11. VALORES NUTRICIONALES

Energía (Kcal)	234kca.=979kj
Grasas (g)	11,7
Grasas saturadas (g)	4,4
Carbohidratos (g)	27,7
Azúcares (g)	2,1
Proteínas (g)	4,4
Sal (g)	1,1

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