



Producto	COD. 07510017 PASTEL DE CARNE ULTRACONGELADO	
Descripción del Producto	Pastel de carne tipo murciano, masa base, relleno de carne y huevo cocido, tapado con masa de hojaldre	

1. Ingredientes

Masa	Harina de trigo, manteca de cerdo (manteca de cerdo, antioxidantes E320, E321, E306 y endurecedor E471), aceite de girasol (aceite de girasol alto oleico, aceite refinado girasol y aceite refinado de soja, antioxidante E309 y antiespumante E900), agua y sal (sal, antiapelmazante E535).
Relleno	Carne de vacuno (magro de vacuno, agua, fibra vegetal, emulgente E401, aromas y color E120), agua, HUEVO (HUEVO de gallina y sal, ácido cítrico y ácido acético), chorizo (magro de cerdo, tocino, papada, base consagrás, pimentón, proteína de leche, dextrosa, estabilizantes E451 y E452, acidulante E331 y E321, antioxidante E316, conservador E252, extractos vegetales), ajo, oleorresinas de pimentón, especias naturales, antioxidante E301 y colorante E120), tomate frito (tomate, concentrado de tomate, aceite vegetal (girasol), sal, azúcar, espesante almidón acetilado E1420 y regulador del pH ácido cítrico E330), harina de arroz, ajo, sal (sal, antiapelmazante E535) y pimienta.

2. Características Físicas del Producto

Peso total: 230 g	Unidades caja: 30
-------------------	-------------------

3. Alérgenos

	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		
Crustáceos o productos a base de crustáceos	Trazas	
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	Trazas	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Trazas	
Soja y productos a base de soja	Trazas	
Leche y sus derivados		
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		
Frutos de cascara y derivados.	Trazas	
Apio y productos derivados.		
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
	40 cm.	30 cm.	21 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	0,80	2,00	517	72	9	8

7. Vida útil del producto

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
6 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
30 minutos	No.	No.	No.	Hornos de aire 180 º	No.	30 min.

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

10. OGM

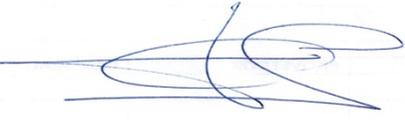
OGM	Ausencia
-----	----------

CÓDIGO EAN

CÓDIGO EAN	843655283322
------------	--------------

11. VALORES NUTRICIONALES

Energía (Kcal)	228kcal=1194kj
Grasas (g)	15,3
Grasas saturadas (g)	5,57
Carbohidratos (g)	24,9
Azúcares (g)	0,98
Proteínas (g)	8,7
Sal (g)	1,18

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