

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	01614003
CÓDIGO EAN:	8437008336626
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN :	EMPANADILLA RELLENA DE POLLO Y VEGETALES



3. DATOS DEL OPERADOR

Nº REGISTRO SANITARIO: 26.020093/A

4. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

LARGO: 105 mm **ANCHO:** 55 mm **ALTO:** 15 mm
PESO NETO: 65 g

5. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
MASA		
Harina de TRIGO	--	España
Agua	--	España
Aceite de girasol	--	España
Sal	--	España
RELLENO		
Pollo	14,86 %	España
Cebolla	--	Samoa Americana, España
COMPOSICIÓN: Cebolla, aceite de oliva o de girasol, corrector de acidez E-330 y espesante E-407		
Agua	--	España
Topi	--	España
COMPOSICIÓN: Tomate, pimiento, concentrado de tomate, aceite de girasol, azúcar, espesante: almidón de maíz (E-1422), sal, endurecedor: cloruro cálcico (E-509) y corrector de acidez: ácido cítrico (E-330)		
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.		
Aceite de girasol	--	España
Vino blanco	--	España
COMPOSICIÓN: Ácido tartárico, ANHÍDRIDO SULFUROSO y coadyuvante tecnológico: bentonita		
Proteína de SOJA texturizada	--	España
Sal	--	España
Ajo molido	--	España
Pimienta	--	España
Perejil	--	Polonia

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 ² 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 TIENE OGMS

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

METALES: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE METALES PESADO

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

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T TRAZAS DE ALÉRGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  CI	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  <input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  T	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  T
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  CI
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  CI	FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  T
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 SO ₂  T
ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1137,83 kJ / 270 kcal
GRASAS	10,42 g
- DE LA CUALES SATURADAS	1,5 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	2,8 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	6,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	31,6 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,34 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,6 g
PROTEINAS	12,37 g
SAL	1,1 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