

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>CÓDIGO:</b>	01614004
<b>CÓDIGO EAN:</b>	8437008336503
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>FORMATO LOTE:</b>	AA/PADDMM
<b>DESCRIPCIÓN :</b>	EMPANADILLA RELLENA DE FRITADA DE HORTALIZAS, HUEVO Y ATÚN



### 3. DATOS DEL OPERADOR

**Nº REGISTRO SANITARIO:** 26.020093/A

### 4. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

**LARGO:** 105 mm      **ANCHO:** 55 mm      **ALTO:** 20 mm  
**PESO NETO:** 65 g

### 5. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
<b>MASA</b>		
<b>Harina de TRIGO</b>	--	España
Agua	--	España
Aceite de girasol	--	España
Sal	--	España
<b>RELLENO</b>		
Fritada de hortalizas	30,56 %	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> Tomate, berenjena, calabacín, cebolla, pimiento, azúcar, espesante: almidón de maíz, sal, aceite de oliva virgen extra, endurecedor: cloruro cálcico y acidulante: ácido cítrico		
<b>HUEVO</b>	--	Portugal
<b>COMPOSICIÓN:</b> HUEVO de gallina, líquido de cobertura (agua, sal y acidulante [ácido cítrico y acético] )		
<b>ATÚN</b>	2,53 %	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> ATÚN claro, aceite de girasol y sal		
<b>Pan rallado</b>	--	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> Harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura, antiaglomerante E-170, emulgente E-322 (lecitina de <b>SOJA</b> ), agente de tratamiento de la harina, ácido L-ascórbico E-300, coadyuvante tecnológico y enzimas		

### 6. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
<b>MERCURIO (MG)</b>	< 1 ppm
<b>Observaciones:</b> Mínimo: 0	
<b>CADMIO (CD)</b>	< 0.1 ppm
<b>Observaciones:</b> Mínimo: 0	
<b>HISTAMINA</b>	< 100 ppm

## 6. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
<b>Observaciones:</b> Mínimo: 0	

## 7. 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 <sup>2</sup> UFC / 1 g

## 8. 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.

## 9. 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

## 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>CI</b>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <b>CI</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>T</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 SO <sub>2</sub>  <b>T</b>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1143,6 kJ / 272 kcal
GRASAS	12,1 g
- DE LA CUALES SATURADAS	3,4 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	4,4 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	4,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	37,9 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	6,32 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,5 g
PROTEINAS	2,8 g
SAL	0,75 g

## **12. 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