




Producto	COD. 07522001 COCA FRITADA	
Descripción del Producto	Deliciosa Coca de masa quebrada con tomate, pimientos, atún y huevo	

**1. Ingredientes**

Masa	HARINA DE TRIGO, aceite de girasol, agua, sal y oleoresina de pimentón.
Relleno	Topi 17,6% (Tomate (63%), pimiento (27%), azúcar, aceite de girasol (3%), sal, espesante (almidón de maíz E-1422) y acidulante (ácido cítrico E-330)), tomate 11% (Tomate dado, tomate concentrado, azúcar, aceite de oliva virgen extra, sal, espesantes (almidón de maíz E-1422 y goma garrofín E-410), acidulante (ácido cítrico E-330)), CLARA DE HUEVO cocida 3,1%, ATÚN 2,5% (ATÚN, aceite vegetal (girasol) y sal), pan rallado 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 Masa 520-530 gr.	Relleno 280-290 gr.	Peso total 800 gr.	Largo 30-30,5 cm	Ancho 21 cm	Grosor 8-10 mm	Ud. Caja 5
-----------------------	---------------------	--------------------	------------------	-------------	----------------	------------

**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 mesofilos:	$\leq 10^6$ UFC/gr
Enterobacterias:	$\leq 10^4$ UFC/gr
Salmonella:	Ausencia / 25 gr
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr
E. coli:	$\leq 10^2$ UFC/g
S. Aureus	$\leq 10^2$ 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	468	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 175 º	No.	25 - 28 min.
30 minutos.				Hornos de placas 230 º		

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

10. OGM Ausencia

CÓDIGO EAN 8436555281465

**11. VALORES NUTRICIONALES**

Energía (Kcal)	308 kcal/1289kj
Grasas (g)	19,8
Grasas saturadas (g)	2,4
Carbohidratos (g)	26,2
Azúcares (g)	1,8
Proteínas (g)	5,5
Sal (g)	0,6

ELABORADO POR:

BEATRIZ ANDREU CERDÁN

APROBADO POR:

LUIS VERA RIQUELME