



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPANADA EXTRA CEBOLLA-ATÚN

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO :	286
CÓDIGO EAN :	8437008333724
ORIGEN :	ESPAÑA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	EMPANADILLA RELLENA DE CEBOLLA, ATÚN Y HUEVO



2. DATOS DEL OPERADOR

NOMBRE EMPRESA :	HORNEO FRESH
DIRECCIÓN:	C/RIO JUCAR, 7 03006 ALICANTE .. ESPAÑA
Nº TELÉFONO :	965106839
E-MAIL:	horneo@horneo.es
Nº REGISTRO SANITARIO :	-

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LARGO:	13 cm	ALTO :	2.5 cm	ANCHO :	7.5 cm
PESO / VOLUMEN DEL PRODUCTO:	: 140 gr				

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
MASA		
SAL	--	ESPAÑA
HARINA DE TRIGO	--	ESPAÑA
ACEITE DE GIRASOL	--	ESPAÑA
AGUA	--	ESPAÑA
RELLENO		
CEBOLLA FRITA	27.00%	ESPAÑA
COMPOSICIÓN: CEBOLLA, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL, CONSERVADORES (E-202), REGULADORES DE LA ACIDEZ (E-330), ANTIOXIDANTE (E-300).		
ATÚN	5.00%	ESPAÑA
COMPOSICIÓN: ATÚN, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL		
HUEVO COCIDO	--	ESPAÑA
COMPOSICIÓN: HUEVO DE GALLINA EN SALMUERA : AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO).		
PAN RALLADO	--	ESPAÑA
COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, SAL, MEJORANTE (ANTIAGLOMERANTE E-170, ANTIOXIDANTE E-300 Y ENZIMAS)		
ESPESANTE	--	ESPAÑA
COMPOSICIÓN: ALMIDÓN MODIFICADO, SUERO DE LECHE, LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL (ACEITE DE COCO REFINADO) [SOPORTE LACTOSA], GELIFICANTES (E-339, E-450, E-516), ESTABILIZANTE (E-401), SAL		
PEREJIL	--	ESPAÑA
SAL	--	ESPAÑA

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
SALMONELLA SPP	Ausencia /25 gr	LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia /25 gr
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ² UFC /1 gr		

6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

TIPO DE ENVASE:	CAJA DE CARTÓN ONDULADO Nº 1
-----------------	------------------------------



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPANADA EXTRA CEBOLLA-ATÚN

6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

CANTIDAD POR ENVASE:	50
PESO / VOLUMEN DEL ENVASE:	7 Kg
DIMENSIONES:	370 X 296 X 154 mm
UNIDADES POR PALET:	80
TIPO DE PALET:	EUROPALET
DIMENSIONES PALET:	1.2 X 0.8 X 1.69 m

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN:	-18 °C	TEMPERATURA TRANSPORTE:	-18 °C
OTROS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN:	ENTRE -20°C Y -18°C		

8. MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN: 1 HORA
FERMENTACIÓN: NO
HORNEADO: +180°C
TIEMPO HORNEADO: 25-30 MINUTOS
UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO
(*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

VIDA UTIL DEL PRODUCTO:	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACION
DECLARACION DE OGMS:	ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMS
DECLARACIÓN PRODUCTO NO IONIZADO:	PRODUCTO NO IONIZADO
METALES:	ESTE PRODUCTO NO TIENE METALES PESADOS
OTROS:	TODOS LOS ADITIVOS COMPRENDIDOS EN ESTE PRODUCTO SON AUTORIZADOS POR LA UNIÓN EUROPEA

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	TRAZAS DE ALÉRGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS <input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA
LECHE Y SUS DERIVADOS	FRUTOS SECOS DE CÁSCARA
APIO Y DERIVADOS	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	MOLUSCOS <input type="checkbox"/>

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
EMPANADA EXTRA CEBOLLA-ATÚN

HIGIENE ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 852/2004
INFORMACIÓN ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1169/2011
METALES PESADOS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 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



12. MENCIONES OBLIGATORIAS



EMPANADA EXTRA CEBOLLA-ATÚN 286

Razón Social: HORNEO FRESH
Dirección: C/RIO JUCAR, 7 03006
ALICANTE .. ESPAÑA

INGREDIENTES: **HARINA DE TRIGO** , SAL , ACEITE DE GIRASOL , AGUA , **ATÚN** 5% (ATÚN, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL), **ESPESANTE** (ALMIDÓN MODIFICADO, SUERO DE LECHE, LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL (ACEITE DE COCO REFINADO) [SOPORTE LACTOSA], GELIFICANTES (E-339, E-450, E-516), ESTABILIZANTE (E-401), SAL), **PAN RALLADO** (HARINA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, SAL, MEJORANTE (ANTIAGLOMERANTE E-170, ANTIOXIDANTE E-300 Y ENZIMAS)), CEBOLLA FRITA 27% (CEBOLLA, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL, CONSERVADORES (E-202), REGULADORES DE LA ACIDEZ (E-330), ANTIOXIDANTE (E-300).), **HUEVO COCIDO** (HUEVO DE GALLINA EN SALMUERA : AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO).), PEREJIL ,

ALERGENOS: Cereales que contengan Gluten; Huevos y productos en base de huevo; Pescado y productos en base de pescado; Leche y sus derivados;

PUEDA CONTENER TRAZAS: Cacahuets y productos en base de cacahuets; Soja y productos en base de soja; Frutos secos de cáscara; Mostaza y sus derivados; Granos de sésamo y productos en base de granos de sésamo; Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 MG/KG o litro expresado en SO2; Apio y derivados; Altramuces y derivados;



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
EMPANADA EXTRA CEBOLLA-ATÚN

12. MENCIONES OBLIGATORIAS

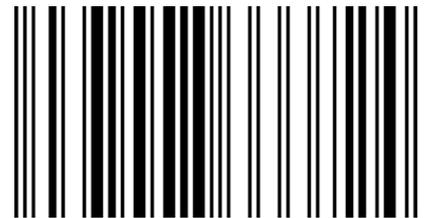
Modo de empleo: DESCONGELACIÓN: 1
HORA
FERMENTACIÓN: NO
HORNEADO: +180°C
TIEMPO HORNEADO: 25-30 MINUTOS
UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A
CONGELAR
COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO
(*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS
INDICADOS SON ORIENTATIVOS

Lote:XXXXX

Cantidad por envase : 50

Peso : 7 Kg

Fecha Caducidad: DD/MM/AAAA



8437008333724