



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**MINI EMPANADILLA PISTO-ATÚN 4 KILOS**  
**V.07-02-2017**

**1 . IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>CÓDIGO :</b>	930
<b>CÓDIGO EAN :</b>	8436564270016
<b>ORIGEN :</b>	ESPAÑA
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	EMPANADILLA RELLENA DE FRITADA DE HORTALIZAS Y ATÚN



**2. DATOS DEL OPERADOR**

<b>NOMBRE EMPRESA :</b>	HORNEO FRESH
<b>DIRECCIÓN :</b>	C/RIO JUCAR,7 03007 ALICANTE ALICANTE
<b>Nº TELÉFONO :</b>	965106839
<b>E-MAIL :</b>	horneo@horneo.es

**3 . CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

<b>LARGO :</b>	105 mm	<b>ALTO :</b>	20 mm	<b>ANCHO :</b>	55 mm
<b>PESO / VOLUMEN DEL PRODUCTO:</b>	65 gr				

**4. INGREDIENTES**

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
<b>RELLENO</b>		
<b>FRITADA DE HORTALIZAS</b> <small>COMPOSICIÓN: Hortalizas en proporción variable: tomate, cebolla, berenjena, pimiento, aceite vegetal (girasol), azúcar, sal, estabilizantes: E-407 y E-410, conservador E-202 y regulador del ph E-330.</small>	30.00%	España
<b>HUEVO</b> <small>COMPOSICIÓN: Huevo de gallina, líquido de cobertura (agua, sal y vinagre)</small>	--	España
<b>ATÚN</b> <small>COMPOSICIÓN: Atún en migas, sal y aceite de girasol y/o caldo vegetal.</small>	2.00%	Mauricio
<b>PAN RALLADO</b> <small>COMPOSICIÓN: Harina de trigo, agua, sal, levadura, antiaglomerante E-170, emulgente E-322 (lecitina de soja), agente de tratamiento de la harina, ácido L-ascórbico E-300, coadyuvante tecnológico y enzimas</small>	--	España
<b>ESPESANTE</b> <small>COMPOSICIÓN: Almidones modificados: E-1414 y E-1442, suero de leche en polvo, grasa vegetal alimentaria (palma), sal y estabilizante E-401.</small>	--	España
<b>MASA</b>		
<b>HARINA DE TRIGO</b>	--	España
AGUA	--	España
ACEITE DE GIRASOL REFINADO	--	España
SAL	--	España

**5 . PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

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

**6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**

NOMBRE	DIMENSIONES	UNIDADES PESO/VOLUMEN
<b>EMPANADILLA MINI/PETIT</b>		
Caja de cartón pequeña	372.00 x 276.00 x 80.00 mm	60.00 4.00 Kg
Láminas de plástico	49.00 x 33.00 x 0.10 cm	-- --
Bolsa plástico Tipo N	72.00 x 50.00 x 50.00 cm	-- --



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**MINI EMPANADILLA PISTO-ATÚN 4 KILOS**  
**V.07-02-2017**

### 6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

NOMBRE	DIMENSIONES	UNIDADES PESO/VOLUMEN	
Palet para mini/petit	120.00 x 80.00 x 150.00 cm	112.00	500.00 Kg

### 7 . CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<b>TEMPERATURA CONSERVACIÓN:</b> -18°C	<b>TEMPERATURA TRANSPORTE:</b> -16°C
<b>HUMEDAD CONSERVACIÓN:</b> 0%	<b>HUMEDAD TRANSPORTE:</b> 0%

### 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

<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO :</b>	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN
<b>DECLARACION DE OGMS :</b>	ESTE PRODUCTO NO TIENE OGMS
<b>DECLARACIÓN PRODUCTO NO IONIZADO :</b>	PRODUCTO NO IONIZADO
<b>METALES :</b>	ESTE PRODUCTO NO CONTIENE METALES PESADO

### 10 . DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	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 <b>CI</b>	FRUTOS SECOS DE CÁSCARA <b>T</b>
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 SO2 <input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS <b>T</b>	MOLUSCOS <input type="checkbox"/>

### 11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 gr	POR UNIDAD (65 gr)	%IR
Valor Energetico	271.51 Kcal / 1136 kj	176.48 Kcal / 738.39 kj	2.1%
Proteinas	2.8 gr	1.82 gr	3.6%
Hidratos de Carbono	37.9 gr	24.64 gr	9.5%
Azucares	6.32 gr	4.11 gr	4.6%
Grasas	12.1 gr	7.87 gr	11.2%
Saturadas	3.4 gr	2.21 gr	11.1%
Monoinsaturadas	4.4 gr	2.86 gr	
Poliinsaturadas	4.3 gr	2.79 gr	
Fibras Alimentarias	0.5 gr	0.33 gr	



### 11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 gr	POR UNIDAD (65 gr)	%IR
Sal	0.75 gr	0.49 gr	8.2%

### 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