



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FOGASETA

1 . IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO :	194
CÓDIGO EAN :	8437008333595
ORIGEN :	ESPAÑA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO :	MASA TIPO BRIX ENRIQUECIDA CON HUEVO Y ACEITE Y UN LIGERO TOQUE DE RASPADURA DE LIMÓN



2. DATOS DEL OPERADOR

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

3 . CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LARGO :	10 cm	ALTO :	6 cm	ANCHO :	10 cm
PESO / VOLUMEN DEL PRODUCTO :	385 gr				

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
HARINA DE TRIGO	--	España
ACEITE DE GIRASOL	--	España
AZÚCAR	--	España
AGUA	--	España
PIMENTÓN	--	España
COLORANTE NATURAL AMARILLO (E-100)	--	España
ENTERNECEDOR, MANTENEDOR	--	España
COMPOSICIÓN: AGUA, EMULGENTES (E-471, E-472e), REGULADOR DEL PH (E-334), CONSERVANTES (E-260, E-262ii, E-200)		
HUEVO LIQUIDO PASTERIZADO	--	España
COMPOSICIÓN: HUEVO DE GALLINA, SORBATO POTÁSICO (CONSERVANTE E-202), ÁCIDO CÍTRICO (E-330)		
LEVADURA DE PANIFICACIÓN	--	España
MEJORANTE	--	España
COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO, EMULGENTES (E-472e, E-322 [SOJA]), DEXTROSA, AGENTE DE TRATAMIENTO DE LA HARINA (E-300), ANTIAPELMAZANTE (E-341i), ENZIMAS (ALFA-AMILASA, XILANASA), SOPORTE: E-170i		
RALLADURA DE LIMÓN	--	España
COMPOSICIÓN: PIEL DE LIMÓN, AZÚCAR, JARABE DE GLUCOSA, ANTIOXIDANTE (E-330), CONSERVANTES (E-202, E-211), CONTIENE SULFITOS		
ESENCIA DE LIMÓN	--	España
COMPOSICIÓN: SUSTANCIAS AROMATIZANTES, PREPARACIONES AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTE (E-320)		

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
CANTIDAD POR ENVASE :	18



6 . CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

PESO / VOLUMEN DEL ENVASE :	6.93 Kg
DIMENSIONES :	370 X 296 X 154 mm
UNIDADES POR PALET :	72
TIPO DE PALET :	EUROPALET
DIMENSIONES PALET :	1.2 X 0.8 X 1.54 m

7. MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN: 60 MINUTOS
 FERMENTACIÓN: 180 MINUTOS A +25°C
 HORNEADO: +170°C
 TIEMPO HORNEADO: 10-15 MINUTOS
 UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
 COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO
 (*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

8 . INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

VIDA UTIL DEL PRODUCTO :	6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN
DECLARACION DE OGMS :	ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMS
DECLARACIÓN PRODUCTO NO IONIZADO :	PRODUCTO NO IONIZADO
METALES :	ESTE PRODUCTO NO TIENEN METALES PESADOS
OTROS :	TODOS LOS ADITIVOS COMPRENDIDOS EN ESTE PRODUCTO SON AUTORIZADOS POR LA UNIÓN EUROPEA.

9 . DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	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 CI	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO <input type="checkbox"/>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES <input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA CI
LECHE Y SUS DERIVADOS T	FRUTOS SECOS DE CÁSCARA <input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS <input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS <input type="checkbox"/>
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 CI
ALTRAMUCES Y DERIVADOS <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS <input type="checkbox"/>

10 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100gr	POR UNIDAD (385 gr)	%IR
Valor Energetico	317 Kcal / 1326.33 kj	1220.45 Kcal / 5106.36 kj	14.5%
Proteinas	8.14 gr	31.34 gr	62.7%
Hidratos de Carbono	48.26 gr	185.8 gr	71.5%
Grasas	10.13 gr	39 gr	55.7%
Saturadas	1.3 gr	5 gr	25%
Monoinsaturadas	2.8 gr	10.78 gr	



10 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100gr	POR UNIDAD (385 gr)	%IR
Poliinsaturadas	6 gr	23.1 gr	
Sal	0.02 gr	0.08 gr	1.3%

11 . CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

HIGIENE ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 852/2004
INFORMACION 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



FOGASETA 194

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

INGREDIENTES: **HARINA DE TRIGO** , ACEITE DE GIRASOL , AZÚCAR , AGUA , PIMENTÓN , COLORANTE NATURAL AMARILLO (E-100) , ENTERNECEDOR, MANTENEDOR (AGUA, EMULGENTES (E-471, E-472e), REGULADOR DEL PH (E-334), CONSERVANTES (E-260, E-262ii, E-200)) , **HUEVO LIQUIDO PASTERIZADO** (HUEVO DE GALLINA, SORBATO POTÁSICO (CONSERVANTE E-202), ÁCIDO CÍTRICO (E-330)) , LEVADURA DE PANIFICACIÓN , **MEJORANTE** (HARINA DE TRIGO, EMULGENTES (E-472e, E-322 [SOJA]), DEXTROSA, AGENTE DE TRATAMIENTO DE LA HARINA (E-300), ANTIAPELMAZANTE (E-341i), ENZIMAS (ALFA-AMILASA, XILANASA), SOPORTE: E-170i) , **RALLADURA DE LIMÓN** (PIEL DE LIMÓN, AZÚCAR, JARABE DE GLUCOSA, ANTIOXIDANTE (E-330), CONSERVANTES (E-202, E-211), CONTIENE SULFITOS) , ESENCIA DE LIMÓN (SUSTANCIAS AROMATIZANTES, PREPARACIONES AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTE (E-320)) ,

ALERGENOS: **Cereales que contengan Gluten; Huevos y productos en base de huevo; Soja y productos en base de soja; Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 MG/KG o litro expresado en SO2;**

PUEDEN CONTENER TRAZAS: **Leche y sus derivados;**



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
FOGASETA

12. MENCIONES OBLIGATORIAS

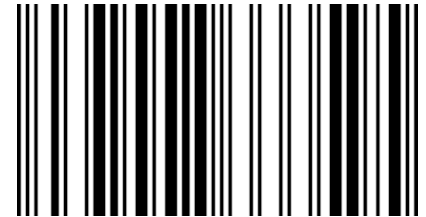
Modo de empleo: DESCONGELACIÓN: 60 MINUTOS
FERMENTACIÓN: 180 MINUTOS A +25°C
HORNEADO: +170°C
TIEMPO HORNEADO: 10-15 MINUTOS
UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO
(*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

Lote:XXXXX

Cantidad por envase : 18

Peso : 6.93 Kg

Fecha Caducidad: DD/MM/AAAA



8437008333595

VALORES NUTRICIONALES	POR 100gr		POR UNIDAD (385 gr)	%IR
Valor Energetico	317 Kcal / 1326.33 kj		1220.45 Kcal / 5106.36 kj	14.5%
Proteinas	8.14 gr		31.34 gr	62.7%
Hidratos de Carbono	48.26 gr		185.8 gr	71.5%
Grasas	10.13 gr		39 gr	55.7%
Saturadas	1.3 gr		5 gr	25%
Monoinsaturadas	2.8 gr		10.78 gr	
Poliinsaturadas	6 gr		23.1 gr	
Sal	0.02 gr		0.08 gr	1.3%