



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

1 . IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO :	931
CÓDIGO EAN :	8436564270023
ORIGEN :	ESPAÑA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	EMPANADILLA RELLENA DE CEBOLLA Y ATÚN



2. DATOS DEL OPERADOR

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

3 . CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
RELLENO		
CEBOLLA FRITA COMPOSICIÓN: Cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez E-330 y estabilizantes: E-410 y E-412	28.00%	España
ATÚN COMPOSICIÓN: Atún en migas, sal y aceite de girasol y/o caldo vegetal.	4.00%	Mauricio
PAN RALLADO 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	--	España
ESPESANTE COMPOSICIÓN: Almidones modificados: E-1414 y E-1442, suero de leche en polvo, grasa vegetal alimentaria (palma), sal y estabilizante E-401.	--	España
PEREJÍL	--	Polonia
MASA		
HARINA DE TRIGO	--	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 ² UFC /1 gr		

6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

NOMBRE	DIMENSIONES	UNIDADES PESO/VOLUMEN
EMPANADILLA MINI/PETIT		
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 CEBOLLA-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

TEMPERATURA CONSERVACIÓN: -18°C	TEMPERATURA TRANSPORTE: -16°C
HUMEDAD CONSERVACIÓN: 0%	HUMEDAD TRANSPORTE: 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

VIDA UTIL DEL PRODUCTO :	12 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 CONTIENE METALES PESADOS

10 . 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 T	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO CI
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES <input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA CI
LECHE Y SUS DERIVADOS CI	FRUTOS SECOS DE CÁSCARA T
APIO Y DERIVADOS <input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS T
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 T	MOLUSCOS <input type="checkbox"/>

11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 gr	POR UNIDAD (65 gr)	%IR
Valor Energetico	249.76 Kcal / 1044.99 kj	162.34 Kcal / 679.23 kj	1.9%
Proteinas	4.5 gr	2.92 gr	5.8%
Hidratos de Carbono	34.6 gr	22.49 gr	8.7%
Azucares	7.16 gr	4.65 gr	5.2%
Grasas	10.4 gr	6.76 gr	9.7%
Saturadas	1.2 gr	0.78 gr	3.9%
Monoinsaturadas	3.2 gr	2.08 gr	
Poliinsaturadas	6 gr	3.9 gr	
Fibras Alimentarias	0.9 gr	0.58 gr	



11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 gr	POR UNIDAD (65 gr)	%IR
Sal	0.28 gr	0.18 gr	3%

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