



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

1 . IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO :	932
CÓDIGO EAN :	8437008336022
ORIGEN :	ESPAÑA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	EMPANADILLA RELLENA DE ESPINACAS CON UN TOQUE DE BECHAMEL



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		
ESPINACAS	24.00%	España
COMPOSICIÓN: Espinacas, ajo, aceite de oliva, sal, conservador E-202 y regulador del ph e-330		
BECHAMEL	--	España
COMPOSICIÓN: Leche desnatada en polvo, suero de leche en polvo, almidón modificado, grasa vegetal (palma), estabilizante E-401, sal, pimienta blanca en polvo, nuez moscada en polvo.		
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	-- --
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
----------------------------------	-------	--------------------------------	-------



7 . CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN 	CI	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS 
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO 	T	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 	CI	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 	T	MOLUSCOS 

11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 gr	POR UNIDAD (65 gr)	%IR
Valor Energetico	246.65 Kcal / 1031.98 kj	160.33 Kcal / 670.82 kj	1.9%
Proteinas	4.2 gr	2.73 gr	5.5%
Hidratos de Carbono	38.8 gr	25.22 gr	9.7%
Azucares	4.03 gr	2.62 gr	2.9%
Grasas	8.4 gr	5.46 gr	7.8%
Saturadas	1.1 gr	0.71 gr	3.6%
Monoinsaturadas	2.5 gr	1.63 gr	
Poliinsaturadas	4.8 gr	3.12 gr	
Fibras Alimentarias	0.7 gr	0.46 gr	
Sal	0.55 gr	0.36 gr	6%

12 . CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN



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

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