



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

**1 . IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

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



**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>		
ESPINACAS	24.00%	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> Espinacas, ajo, aceite de oliva, sal, conservador E-202 y regulador del ph e-330		
BECHAMEL	--	España
<b>COMPOSICIÓN:</b> 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.		
<b>MASA</b>		
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 <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	-- --
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
----------------------------------	-------	--------------------------------	-------



## 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

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

## 11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>POR 100 gr</b>	<b>POR UNIDAD (65 gr)</b>	<b>%IR</b>
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