

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MINI EMPANADILLA YORK-QUESO 4 KILOS

V.07-02-2017

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: 939

CÓDIGO EAN: 8437008336053

ORIGEN: ESPAÑA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: EMPANADILLA RELLENA DE CREMA DE QUESO Y

FIAMBRE YORK



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

Palet para mini/petit

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
RELLENO		
FIAMBRE DE CARNE	8.00%	España
COMPOSICIÓN: Paleta de cerdo y carne de payo (41,2%), agua, fécula	de patata, sal, proteína de soja, proteína de leche, azúcar, dextr	osa de maíz, lactosa, aromas, estabilizantes; E-451 v E-

407, potenciador de sabor E-621, antioxidante E-316, conservador E-250, colorante natural E-120, leche y sus derivados.

PREPARADO LÁCTEO 6.00% España

COMPOSICIÓN: Almidón modificado, queso en polvo (7%), suero de leche, grasa vegetal (soporte de leche [origen coco]), gelificantes: E-339, E-450, E-516, estabilizantes E-401, sal aroma y antiapelmazantes F-551

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 ar		

6. CARACTERISTICAS DE ENVASADO **NOMBRE DIMENSIONES UNIDADES PESO/VOLUMEN EMPANADILLA MINI/PETIT** Caja de cartón pequeña 372.00 x 276.00 x 80.00 mm 0 60.00 4.00 Kg 맸 Láminas de plástico 49.00 x 33.00 x 0.10 cm 맸 Bolsa plástico Tipo N 72.00 x 50.00 x 50.00 cm

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

120.00 x 80.00 x 150.00 cm

Página 1/3



500.00 Kg

112.00





MINI EMPANADILLA YORK-QUESO 4 KILOS

V.07-02-2017

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 180ºC 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 П TRAZAS DE ALÉRGENO CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE 000000 CI CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN CRUSTÁCEOS Γ HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CI SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA CACAHUETES LECHE Y SUS DERIVADOS FRUTOS SECOS DE CÁSCARA APIO Y DERIVADOS MOSTAZA Y SUS DERIVADOS ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE CONCETRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO GRANOS DE SÉSAMO **EXPRESADO EN SO2** ALTRAMUCES Y DERIVADOS MOLUSCOS

11 . INFORMACIÓN NUTRICIONAL						
VALORES NUTRICIONALES	POR 100 gr	POR UNIDAD (65 gr)	%IR			
Valor Energetico	260.28 Kcal / 1089.01 kJ	169.18 Kcal / 707.85 kJ	2%			
Proteinas	5.4 gr	3.51 gr	7%			
Hidratos de Carbono	36.9 gr	23.98 gr	9.2%			
Azucares	3.63 gr	2.36 gr	2.6%			
Grasas	10.2 gr	6.63 gr	9.5%			
Saturadas	1.6 gr	1.04 gr	5.2%			
Monoinsaturadas	3.3 gr	2.15 gr				
Poliinsaturadas	5.3 gr	3.44 gr				
Fibras Alimentarias	0.5 gr	0.33 gr				
Sal	0.61 gr	0.4 gr	6.7%			

12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Página 2/3



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MINI EMPANADILLA YORK-QUESO 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

Página 3/3 07-02-2017 19CHATEC