

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>CÓDIGO:</b>	951
<b>CÓDIGO EAN:</b>	8436564270153
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	EMPANADILLA RELLENA DE ATÚN Y TOMATE



## 2. DATOS DEL OPERADOR

<b>NOMBRE EMPRESA:</b>	HORNEO FRESH
<b>DIRECCIÓN:</b>	C/RIO JUCAR,7
<b>Nº TELÉFONO:</b>	965106839
<b>E-MAIL:</b>	horneo@horneo.es
<b>Nº REGISTRO SANITARIO:</b>	4023295/A

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

<b>LARGO:</b>	85 mm	<b>ANCHO:</b>	45 mm	<b>ALTO:</b>	15 mm
<b>PESO NETO:</b>	50 g				
<b>PESO NETO ESCURRIDO:</b>	--				

## 4. INGREDIENTES

Ingrediente	Porcentaje	Origen
<b>MASA</b>		
Harina de trigo EN	--	España
Agua	--	España
Aceite de girasol	--	España
Pimentón	--	España
Sal	--	España
<b>RELLENO</b>		
Tomate frito	26 %	España
<b>Composición:</b> Tomate, aceite de oliva, sal, azúcar, estabilizante E-1420, conservante E-202 y regulador de Ph E-330		
Atún	3 %	España
<b>Composición:</b> Atún, sal y aceite de girasol.		
Pan rallado	--	España
<b>Composición:</b> 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		
Espesante	--	España
<b>Composición:</b> Almidones modificados: E-1414 y E-1442, suero de leche en polvo, malto dextrina, grasa vegetal alimentaria (coco y palma), sal, estabilizante E-401, gelificantes E339, E450, y E516		

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Salmonella spp	Ausencia /25 g	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25 g
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> UFC /1 g		

## 6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

Nombre	Dimensiones (largo x ancho x alto)	Unidades	Peso/Volumen
<b>VP/ECON</b>			
Caja de cartón Nº1	376 x 280 x 157 mm	140	--
Bolsa plástico Tipo N	72 x 50 x 50 cm	--	--
Láminas de plástico	49 x 33 x 0,1 cm	--	--
Palet para VP/ECON	120 x 80 x 170 cm	80	630 Kg

## 7. 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.

### 8. 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

### 9. 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 		<input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  <b>T</b>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <b>CI</b>		<input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <b>CI</b>		<input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS  <b>CI</b>		FRUTOS DE CÁSCARA  <b>T</b>		<input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  <b>T</b>		<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  <b>T</b>		<input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <b>T</b>		MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

### 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Valores nutricionales</b>	<b>Por 100 gr</b>	<b>Por unidad (50 g)</b>	<b>%IR</b>
VALOR ENERGETICO	375,72 kcal / 157201,07 kj	187,86 kcal / 786,01 kj	2,24%
GRASAS	25,16 g	12,58 g	17,97%
- DE LA CUALES SATURADAS	3,1 g	1,55 g	7,75%
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	8 g	4 g	
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	13,8 g	6,9 g	
HIDRATOS DE CARBONO	32,43 g	16,21 g	6,23%
- DE LOS CUALES AZÚCARES	4,74 g	2,37 g	2,63%
FIBRA ALIMENTARIA	0,96 g	0,48 g	
PROTEINAS	4,95 g	2,48 g	4,96%
SAL	0,25 g	0,13 g	2,17%

### 11. 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