

<b>Producto:</b>		PASTEL DE CARNE						
Descripción del Producto		Pastel de carne tipo murciano, con masa base, relleno de carne de ternera, chorizo y huevo cocido, tapado con masa de hojaldre, congelado						
1. Ingredientes								
Masa	<b>Harina de trigo</b> , manteca de cerdo (manteca de cerdo, antioxidantes: E-321 y E-320 y emulgente E-471), agua, sal.							
Relleno	Carne vacuno 44%, Chorizo(magro de cerdo, sal, fécula, proteína de <b>soja</b> , pimentón, orégano, <b>lactosa</b> , aroma, emulgente E451, potenciador E621 antioxidantes E316, conservante E250), <b>huevo cocido</b> ; sal; ajo; pimienta.							
2. Características Físicas del Producto								
Peso Masa	Relleno	Peso Total	Largo	Ancho	Grosor	Unid. Caja		
130 g	100 g	230 g	14 cm	14cm	4cm	24		
3. Alérgenos						Presencia	Ausencia	
Cereales que contengan Gluten								
Crustáceos o productos a base de crustáceos								
Huevos y productos a base de huevo								
Pescado y productos a base de pescado								
Cacahuets y productos a base de cacahuets								
Soja y productos a base de soja								
Leche y sus derivados								
Mostaza y sus derivados								
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo								
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2								
Frutos de cascara y derivados.								
Apio y productos derivados								
Altramuces y productos derivados de altramuces								
Moluscos y productos derivados de moluscos								
4. Parámetros microbiológicos								
Aerobios mesofilos:			<10 <sup>6</sup> ufc g <sup>-1</sup>					
Enterobacterias:			<10 <sup>4</sup> ufc g <sup>-1</sup>					
Salmonella:			Ausencia 25 g <sup>-1</sup>					
L. monocitogenes:			<100 ufc g <sup>-1</sup>					
E. coli:			<10 <sup>2</sup> ufc g <sup>-1</sup>					
S. Aureus			<10 <sup>2</sup> ufc g <sup>-1</sup>					
5. Características del envase								
Dimensiones		Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja		Bolsa	Separador
Caja nº 1 Horneo		372mm	292mm	148mm	Carton ondulado	Baja presión	Plástico polietileno	Papel parafinado
6. Características del embalaje								
Dimensiones palet		Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas por piso
		1200mm	800mm	1600mm	455	72	9	8
7. Vida útil del producto								
Duración			Lugar de indicación			Forma de indicado		
12 meses en congelación			Impresa en la etiqueta			dd/mm/aaaa		
Caducidad una vez cocido: 24-48 hs								
GTIN		8437014628432		Lugar de indicación		Impresa en la etiqueta		
8. Condiciones de conservación								
Temperatura de conservación				Entre -18º C y - 20º C.				
9. Modo de empleo								
Descongelación		Fermentación(*)		Horneado (*)				
		Temperatura	Tiempo	Temperatura		Tiempo		
NA		NA	NA	Precalentar el horno 10/15 min a 200ºC		Cocinar 45 minutos (hasta que se dore el hojaldre)		
Una vez descongelado no volver a congelar				(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.				
10. OGM								

Ausencia

**11. TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>VALOR MEDIO POR CADA 100 G.</b>
Valor energético	1360 Kjul /325 Kcal
Grasas de las cuales	17,1 g
-Saturadas	11,7 g
Hidratos de carbono	34,5 g
-de los cuales azúcares	1,6 g
Proteínas	8,3g
Sal	1,4 g