


Producto:	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	Harina de trigo, 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 soja , pimentón, orégano, lactosa , aroma, emulgente E451, potenciador E621 antioxidantes E316, conservante E250), huevo cocido ; 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 ⁶ ufc g ⁻¹					
Enterobacterias:		<10 ⁴ ufc g ⁻¹					
Salmonella:		Ausencia 25 g ⁻¹					
L. monocitogenes:		<100 ufc g ⁻¹					
E. coli:		<10 ² ufc g ⁻¹					
S. Aureus		<10 ² ufc g ⁻¹					
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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR CADA 100 G.
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