

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	933
CÓDIGO EAN:	8436564270047
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	EMPANADILLA RELLENA DE CREMA DE QUESO



2. DATOS DEL OPERADOR

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

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LARGO:	10 cm	ANCHO:	5,5 cm	ALTO:	2 cm
PESO NETO UNIDAD:	65 g				

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE

MASA

HARINA DE TRIGO

ACEITE DE GIRASOL

AGUA

SAL

RELLENO

AGUA

PREPARADO DE CREMA DE QUESO

COMPOSICIÓN: Almidón modificado, QUESO en polvo [LECHE], suero de LECHE, gelificantes (E339, E450, E516), estabilizante E401, aroma

QUESO CREMA

COMPOSICIÓN: NATA, LECHE, reguladores de acidez (E339ii, E349ii), sal, conservador E202, estabilizantes (E406, E410 y E461) y fermentos LÁCTICOS

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Salmonella spp	No detectado / 25 g	Listeria monocytogenes	No detectado / 25 g
Escherichia coli	≤ 10 ² UFC / 1 g		

6. LOGÍSTICA

CÓDIGO ENVASE	DIMENSIONES	UD. BASE	ALTURAS	UNIDADES	P. / V. NETO	P. / V. BRUTO
C.P-AH CAJA DE CARTÓN ONDULADO PEQUEÑA EMPANADILLA	38,80 x 29,60 x 9,00 cm			60	3,90 Kg	4,23 Kg
00001 PALET EUROPEO	1,20 x 0,80 x 1,59 m	8	16	128	499,20 Kg	563,00 Kg

Nº TOTAL UNIDADES	DIMENSIONES BULTO	PESO NETO	PESO BRUTO
7680	1,20 x 0,80 x 1,59 m	499,20 Kg	563,00 Kg

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN: ≤ -18 °C

TEMPERATURA TRANSPORTE: ≤ -18 °C

OBSERVACIÓN: RANGO DE ACEPTACIÓN EN TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO +/- 3°C

8. MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN: 60 MINUTOS
 FERMENTACIÓN: NO
 HORNEADO: +180°C
 TIEMPO HORNEADO: 18-20 MINUTOS
 UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
 COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO
 (*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMS

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

METALES: ESTE PRODUCTO NO TIENE METALES PESADOS

OTROS: TODOS LOS ADITIVOS COMPRENDIDOS EN ESTE PRODUCTO SON AUTORIZADOS POR LA UNIÓN EUROPEA

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	 CI		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	 <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	 T		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	 T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	 <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 T
	LECHE Y SUS DERIVADOS	 CI		FRUTOS DE CÁSCARA	 T
	APIO Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	 T		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO ₂	 T
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g	POR RACIÓN (65g)
VALOR ENERGÉTICO	1154,56 kJ / 278 kcal	750,66 kJ / 180,7 kcal
GRASAS	12,78 g	8,31 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	1,69 g	1,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	35,58 g	23,13 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,6 g	2,34 g
PROTEÍNAS	4,52 g	2,94 g
SAL	0,51 g	0,33 g

12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

HIGIENE ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 852/2004
 INFORMACIÓN ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1169/2011
 CONTAMINANTES: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1881/2006
 PESTICIDAS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 396/2005
 ADITIVOS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1333/2008
 Y SUS MODIFICACIONES