

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	191
CÓDIGO EAN:	8437008333632
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	MASA TIPO BRIX ENRIQUECIDA CON HUEVO Y ACEITE Y UN LIGERO TOQUE DE RASPADURA DE LIMÓN



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:	4 cm	ANCHO:	4 cm	ALTO:	3 cm
PESO NETO UNIDAD:	40 g				

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE

MASA

HARINA DE TRIGO ESPECIAL

AGUA

AZÚCAR

ACEITE DE GIRASOL

HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO

COMPOSICIÓN: HUEVO, regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)

LEVADURA DE PANIFICACIÓN

MANTENEDOR

COMPOSICIÓN: Agua, emulgentes (E471, E472e), corrector de acidez E334, conservadores (E260, E262ii, E200)

MEJORANTE

COMPOSICIÓN: Harina de TRIGO, emulgentes (E472e, E322 [SOJA]), agente de tratamiento de la harina E300, enzimas [soporte TRIGO], soporte E170i

PIEL DE LIMÓN CONFITADA

COMPOSICIÓN: Piel de limón, azúcar, jarabe de glucosa, antioxidante E330, conservador E202. contiene SULFITOS

AROMA LIMON

COMPOSICIÓN: Sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, antioxidante E320

PIMENTÓN

CÚRCUMA MOLIDA

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. LOGISTICA

CÓDIGO	ENVASE	DIMENSIONES	UD. BASE	ALTURAS	UNIDADES	P. / V. NETO	P. / V. BRUTO
C.HP	CAJA DE CARTÓN ONDULADO PEQUEÑA	38,70 x 29,50 x 10,80 cm			100	4,00 Kg	4,35 Kg
00001	PALET EUROPEO	1,20 x 0,80 x 1,77 m	8	15	120	480,00 Kg	543,71 Kg

Nº TOTAL UNIDADES	DIMENSIONES BULTO	PESO NETO	PESO BRUTO
12000	1,20 x 0,80 x 1,77 m	480,00 Kg	543,71 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: 30 MINUTOS
 FERMENTACIÓN: 120 MINUTOS A +25°C
 HORNEADO: +180°C
 TIEMPO HORNEADO: 9 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: 6 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	 CI		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	 T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	 T		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 CI
	LECHE Y SUS DERIVADOS	 T		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	 CI
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g	POR RACIÓN (40g)
VALOR ENERGÉTICO	1333,61 kJ / 317 kcal	533,37 kJ / 126,8 kcal
GRASAS	10,13 g	4,05 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	1,3 g	0,52 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	2,8 g	1,12 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	6 g	2,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	48,26 g	19,3 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5 g	0,2 g
PROTEÍNAS	8,14 g	3,26 g
SAL	0,02 g	0,01 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