

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	241
CÓDIGO EAN:	8437008333618
ORIGEN:	ESPAÑA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	EMPANADILLA GRANDE DE ATÚN, HUEVO Y TOMATE



## 2. DATOS DEL OPERADOR

NOMBRE EMPRESA:	HORNEO FRESH
DIRECCIÓN:	C/RIO JUCAR, 7 03006 ALICANTE. ESPAÑA
Nº TELÉFONO:	965106839
E-MAIL:	horneo@horneo.es
Nº REGISTRO SANITARIO:	-

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LARGO:	13 cm	ALTO:	2.5 cm	ANCHO:	7.5 cm
PESO / VOLUMEN DEL PRODUCTO::	140 gr				

## 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
<b>MASA</b>		
SAL	--	ESPAÑA
ACEITE DE GIRASOL	--	ESPAÑA
<b>HARINA DE TRIGO</b>	--	ESPAÑA
AGUA	--	ESPAÑA
PIMENTÓN	--	ESPAÑA
<b>RELLENO</b>		
TOMATE FRITO	--	ESPAÑA
<b>COMPOSICIÓN:</b> TOMATE, ACEITE DE OLIVA, SAL, AZÚCAR, ESPESANTE (E-1420), CONSERVANTE (E-202), REGULADOR PH (E-330)		
<b>ATÚN</b>	3.00%	ESPAÑA
<b>COMPOSICIÓN:</b> ATÚN, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL		
<b>HUEVO COCIDO</b>	4.00%	ESPAÑA
<b>COMPOSICIÓN:</b> HUEVO DE GALLINA EN SALMUERA : AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO).		
<b>ESPESANTE</b>	--	ESPAÑA
<b>COMPOSICIÓN:</b> ALMIDÓN MODIFICADO, SUERO DE LECHE, LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL (ACEITE DE COCO REFINADO) [SOPORTE LACTOSA], GELIFICANTES (E-339, E-450, E-516), ESTABILIZANTE (E-401), SAL		
<b>PAN RALLADO</b>	--	ESPAÑA
<b>COMPOSICIÓN:</b> HARINA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, SAL, MEJORANTE (ANTIAGLOMERANTE E-170, ANTIOXIDANTE E-300 Y ENZIMAS)		
SAL	--	ESPAÑA

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
SALMONELLA SPP	Ausencia /25 gr	LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia /25 gr
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 <sup>2</sup> UFC /1 gr		

## 6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

TIPO DE ENVASE:	CAJA DE CARTÓN ONDULADO Nº 1
CANTIDAD POR ENVASE:	50
PESO / VOLUMEN DEL ENVASE:	7 Kg
DIMENSIONES:	370 X 296 X 154 mm
UNIDADES POR PALET :	80

## 6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

TIPO DE PALET:	EUROPALET
DIMENSIONES PALET:	1.2 X 0.8 X 1.69 m

## 7 . CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN:	-18 °C	TEMPERATURA TRANSPORTE:	-18 °C
OTROS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: ENTRE -20°C Y -18°C			

## 8. MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN: 1 HORA  
 FERMENTACIÓN: NO  
 HORNEADO: +180°C  
 TIEMPO HORNEADO: 25-30 MINUTOS  
 UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR  
 (\*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

## 9 . INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

VIDA UTIL DEL PRODUCTO:	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACION
DECLARACION DE OGMS:	ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMS
DECLARACIÓN PRODUCTO NO 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

ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	TRAZAS DE ALÉRGENO
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>CI</b>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO <b>CI</b>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES <b>T</b>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA <b>T</b>
LECHE Y SUS DERIVADOS <b>CI</b>	FRUTOS SECOS DE CÁSCARA <b>T</b>
APIO Y DERIVADOS <b>T</b>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS <b>T</b>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO <b>T</b>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2 <b>T</b>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS <b>T</b>	MOLUSCOS <input type="checkbox"/>

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100gr	POR UNIDAD (140 gr)	%IR
Valor Energetico	339 Kcal / 1418.37 Kj	475 Kcal / 1987.4 Kj	5.7%
Proteinas	4.8 gr	6.72 gr	13.4%
Hidratos de Carbono	35.35 gr	49.49 gr	19%
Azucares	3.82 gr	5.35 gr	5.9%
Grasas	19.8 gr	27.72 gr	39.6%
Saturadas	4.62 gr	6.47 gr	32.4%
Monoinsaturadas	6.92 gr	9.69 gr	
Poliinsaturadas	8.26 gr	11.56 gr	
Fibras Alimentarias	0.65 gr	0.91 gr	



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPANADILLA EXTRA ATÚN ESPECIAL

### 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100gr	POR UNIDAD (140 gr)	%IR
Sal	0.49 gr	0.69 gr	11.5%

### 12 . 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 REGLAMENTO CE 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



### 13. MENCIONES OBLIGATORIAS



### EMPANADILLA EXTRA ATÚN ESPECIAL 241

**Razón Social:** HORNEO FRESH

**Dirección:** C/RIO JUCAR, 7 03006  
ALICANTE. ESPAÑA

INGREDIENTES: **HARINA DE TRIGO**, SAL, ACEITE DE GIRASOL, AGUA , **ATÚN** 3% (ATÚN, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL ), **ESPESENTE** (ALMIDÓN MODIFICADO, SUERO DE LECHE, LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL (ACEITE DE COCO REFINADO) [SOPORTE LACTOSA], GELIFICANTES (E-339, E-450, E-516), ESTABILIZANTE (E-401), SAL ), **PAN RALLADO** (HARINA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, SAL, MEJORANTE (ANTIAGLOMERANTE E-170, ANTIOXIDANTE E-300 Y ENZIMAS) ), PIMENTÓN , **HUEVO COCIDO** 4% (HUEVO DE GALLINA EN SALMUERA : AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO). ), TOMATE FRITO (TOMATE, ACEITE DE OLIVA, SAL, AZÚCAR, ESPESENTE (E-1420), CONSERVANTE (E-202), REGULADOR PH (E-330) ),

ALERGENOS: **Cereales que contengan Gluten; Huevos y productos en base de huevo; Pescado y productos en base de pescado; Leche y sus derivados;**

PUEDA CONTENER TRAZAS: **Cacahuetes y productos en base de cacahuetes; Soja y productos en base de soja; Frutos secos de cáscara; Mostaza y sus derivados; Granos de sésamo y productos en base de granos de sésamo; Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 MG/KG o litro expresado en SO2; Apio y derivados; Altramuces y derivados;**



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPANADILLA EXTRA ATÚN ESPECIAL

### 13. MENCIONES OBLIGATORIAS

**Modo de empleo:** DESCONGELACIÓN: 1 HORA

FERMENTACIÓN: NO

HORNEADO: +180°C

TIEMPO HORNEADO: 25-30 MINUTOS

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A

CONGELAR

(\*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

VALORES NUTRICIONALES	POR 100gr		POR UNIDAD (140 gr)	%IR
Valor Energetico	339 Kcal / 1418.37 Kj		475 Kcal / 1987.4 Kj	5.7%
Proteinas	4.8 gr		6.72 gr	13.4%
Hidratos de Carbono	35.35 gr		49.49 gr	19%
Azucares	3.82 gr		5.35 gr	5.9%
Grasas	19.8 gr		27.72 gr	39.6%
Saturadas	4.62 gr		6.47 gr	32.4%
Monoinsaturadas	6.92 gr		9.69 gr	
Poliinsaturadas	8.26 gr		11.56 gr	
Fibras Alimentarias	0.65 gr		0.91 gr	
Sal	0.49 gr		0.69 gr	11.5%

**Lote:**XXXXX

**Cantidad por envase :** 50

**Peso :** 7 Kg

**Fecha Caducidad:** DD/MM/AAAA



**8437008333618**

