

| | | |
|--|---|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Fecha Ed.: |
| | EMPANADILLA CASERA MORCILLA | 20/12/2018 |
| | | Código: |
| | | 356302 |
| | | Revisión: |
| | | 01/18 |
| |  | |

FAMILIA:

PRECOCINADOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Masa oblea rellena de morcilla de cebolla .

DENOMINACIÓN LEGAL

Empanadilla de queso



INGREDIENTES

MASA: (Harina de trigo, agua, manteca de cerdo, sal, acidulantes, (E-575 y ácido cítrico), conservador (Sorbato potásico), levadura

RELLENO: Morcilla de cebolla, mermelada de tomate.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Exterior crujiente, interior suave del relleno.

Olor: Olor agradable, característico de la empanadilla.

Sabor: Sabor agradable, característico de la empanadilla

Color: Típico de la empanadilla

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida Útil: 18 meses

Elementos Extraños: Ausencia de elementos extraños.

Tratamiento y Procesado: Producto ultracongelado. Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| | | |
|--|--|---|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Fecha Ed.: |
| | EMPANADILLA CASERA MORCILLA | 20/12/2018 |
| | | Código: |
| | | 356302 |
| | | Revisión: |
| | | 01/18 |
| | |  |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| CRITERIO | PARÁMETRO | NIVEL MÁXIMO ADMITIDO | NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE |
|-----------------------|------------------|------------------------------|--------------------------|
| Higiene en el proceso | Escherichia Coli | Máximo 10 ³ ufc/g | 10 ² ufc/g |
| Seguridad alimentaria | Salmonella | Ausencia ufc/25 g | No se aplica |

DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| ALÉRGENOS | SI | NO | TRAZAS |
|-----------------------------|----|----|--------|
| Cereal (Gluten) | X | | |
| Molusco | | X | |
| Crustáceo | | X | |
| Huevo | X | | |
| Pescado | | X | |
| Cacahuete | | X | |
| Soja | | X | |
| Leche | X | | |
| Frutos de cáscara | | X | |
| Apio | | X | |
| Mostaza | | X | |
| Sésamo | | X | |
| Sulfitos (SO ₂) | | X | |
| Altramuces | | X | |

| | | |
|---|--|---|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Fecha Ed.: 20/12/2018 |
| | EMPANADILLA CASERA MORCILLA | Código: 356302 |
| | | Revisión: 01/18 |
| | |  |
| | | |
| | | |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES POR 100 mg PRODUCTO

| | |
|----------------------------------|------------------|
| VALOR ENERGÉTICO | 841 Kj /199 Kcal |
| GRASAS | 2,9 gr. |
| GRASAS SATURADAS | 0,8 gr. |
| HIDRATOS DE CARBONO | 38 gr. |
| H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES | 1,3gr. |
| PROTEINAS | 4,1 gr. |
| SAL | 0,19 gr. |

CONSEJO DE USO

Freír en aceite abundante a temperatura alta (180 °C) entre 3 y 4 minutos, hasta que la superficie esté dorada, removiendo para conseguir un dorado uniforme. No echar más de 6 unidades cada vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Si se desea una masa más hojaldrada, descongelar 5 minutos antes.

USO ESPERADO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.

DATOS LOGISTICOS

FORMATO: CAJA 60 UNDS Y 36 UNDS

PESO NETO: (60) 1.650 Kg y (36) 1 Kg

Ficha Técnica realizada con los datos suministrados por nuestro proveedor FREXQUISITO S.L.

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Fecha Ed.: |
| | EMPANADILLA CASERA MORCILLA | 20/12/2018 |
| | | Código: |
| | | 356302 |
| | | Revisión: |
| | | 01/18 |
| |  | |

IDENTIFICACIÓN

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.