
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 20/12/2018
	EMPANADILLA CASERA QUESO	Código: 356301
		Revisión: 01/18
		

FAMILIA:

PRECOCINADOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Masa oblea rellena de queso y cebolla frita.

DENOMINACIÓN LEGAL

Empanadilla de queso



INGREDIENTES

MASA: Harina de TRIGO, agua, manteca de cerdo, sal, acidulantes (E575, E330), conservante (E202), levadura

RELLENO: Almidón modificado, suero de LECHE, LECHE en polvo, grasa vegetal (coco, refinada), gelificantes (E339, E450, E516) estabilizante: (E401), sal, cebolla, aceite de oliva, corrector de acidez (E330), QUESO blanco, agua, minerales de LECHE, espesantes (E415, E410), QUESO en polvo, antiapelmazante (E-551) y aroma.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Exterior crujiente, interior suave del relleno.

Olor: Olor agradable, característico de la empanadilla.

Sabor: Sabor agradable, característico de la empanadilla

Color: Tipico 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.: 20/12/2018
	EMPANADILLA CASERA QUESO	Código: 356301
		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 QUESO	Código: 356301
		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

Ficha Técnica realizada con los datos suministrados por nuestro proveedor Frexquisito

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.:
	EMPANADILLA CASERA QUESO	20/12/2018
		Código:
		356301
		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.