

FICHA TÉCNICA

FT-533-03
FECHA : 02/11/2020
Página 1 de 3

EMPANADA CARBONARA

| | | | |
|--|--|-----------------------------|-----------------------|
| Denominación comercial | Empanada carbonara. | | |
| Descripción general | Masa rectangular de hojaldre relleno de fritada carbonara. | | |
| Ingredientes | Bacon (20%) [panceta de cerdo, agua, sal, fécula de patata, estabilizantes (trifosfatos, difosfatos, carragenatos, sorbitol, goma garrofín y goma xantana), proteína de colágeno, aromas de carne y de humo, antioxidante (eritorbato de sodio), conservador (nitrito de sodio), colorante (ácido carmínico) y ahumado natural], QUESO crema (19,4%) [LECHE , NATA , fermentos, sal, estabilizantes (carboximetilcelulosa sódica, agar-agar, goma tara)], cebolla, harina de TRIGO , margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), aroma y colorante (carotenos)], agua, NATA [NATA , LECHE en polvo desnatada, proteínas de la LECHE , estabilizante (carragenanos)], aceite de oliva, manteca de cerdo, pan rallado (TRIGO), HUEVO , sal, estabilizantes (almidón modificado, alginato sódico), antioxidantes (citrato sódico, ascorbato sódico) y conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico, propionato sódico). | | |
| Nº Registro Sanitario | 26.09363/TO | | |
| Características organolépticas | Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos. | | |
| Características microbiológicas | PARÁMETRO | VALOR ADMISIBLE | |
| | Aerobios mesófilos | 1,0 x 10 ⁶ ufc/g | |
| | Enterobacterias lactosa positiva | 1,0 x 10 ⁴ ufc/g | |
| | Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva | 1,0 x 10 ² ufc/g | |
| | Detección de Listeria monocytogenes | No detectado/25g | |
| | Detección de Salmonella spp | Ausencia/25g | |
| Staphylococcus aureus | 1,0 x 10 ² ufc/g | | |
| Información nutricional | CONCEPTO | VALORES POR 100 G | |
| | Valor energético | 1730 kJ / 415 kcal | |
| | Grasa | 27,00 g | |
| | De las cuales saturadas | 12,00 g | |
| | Hidratos de carbono | 36,00 g | |
| | De los cuales azúcares | 2,60 g | |
| | Proteínas | 7,00 g | |
| Sal | 1,10 g | | |
| Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011) | ALÉRGENOS | INGREDIENTE | *POSIBLE TRAZA |
| | Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados | SI | - |
| | Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | NO |
| | Huevos y productos a base de huevo | SI | - |
| | Pescado y productos a base de pescado | NO | SI |
| | Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO | NO |
| | Soja y productos a base de soja | NO | NO |
| | Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | SI | - |
| | Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados | NO | SI |
| | Apio y productos derivados | NO | NO |
| | Mostaza y productos derivados | NO | NO |
| | Granos de sésamo y productos a base de sésamo | NO | SI |
| | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂) | NO | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO | NO | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | NO | SI | |

FICHA TÉCNICA

FT-533-03
FECHA : 02/11/2020
Página 2 de 3

EMPANADA CARBONARA

| | | | |
|--|---|----------------------------------|----------------------------------|
| Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011) | * POSIBLE TRAZA ,"SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones. | | |
| OGM | Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM. | | |
| Residuos contaminantes | Este producto cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. | | |
| Condiciones de almacenamiento | Producto fresco: Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C. Producto congelado: Conservar a temperaturas iguales o inferiores a -18 °C. Una vez descongelado, no volver a congelar. | | |
| Condiciones de transporte | El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento. | | |
| Modo de empleo | Producto fresco: En caso de querer consumirlo en caliente, calentar en el horno a 180 °C durante 15 minutos o en microondas a potencia media durante 1 minuto. Producto congelado: Pintar con huevo batido y hornear a 180 °C, durante 60 - 70 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado. | | |
| Uso esperado | Producto listo para el consumo. | | |
| Población de destino | Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos. | | |
| Datos logísticos | Código artículo | 533 | 2533 |
| | Código EAN | 9000000005336 | 90000000025334 |
| | Presentación | Estuche + espuma de poliestireno | Estuche + espuma de poliestireno |
| | Peso neto | 2,3 kg aprox. | 2,4 kg aprox. |
| | Medidas producto A x L x H (cm) | 31,5 x 42,5 x 5,5 | 31,5 x 42,5 x 5,5 |
| | Unidades caja | 5 unidades | 5 unidades |
| | Temperatura conservación | Entre 0 - 4 °C | ≤ - 18 °C |
| | Vida útil primaria | 30 días | 270 días |
| | Vida útil secundaria | 20 días | - |
| Legislación aplicable | El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE. | | |



FICHA TÉCNICA

FT-533-03
FECHA : 02/11/2020
Página 3 de 3

EMPANADA CARBONARA