

## FICHA TÉCNICA

FT-535-03  
FECHA : 02/11/2020  
Página 1 de 2

### EMPANADA DE RULO DE CABRA

<b>Denominación comercial</b>	Empanada de rulo de cabra.		
<b>Descripción general</b>	Empanada de hojaldre rellena de queso rulo de cabra, cebolla caramelizada y pimiento rojo.		
<b>Ingredientes</b>	Cebolla caramelizada [cebolla, azúcar, <b>MANTEQUILLA</b> y aceite de oliva], <b>QUESO</b> de rulo de cabra (19%), pimiento asado (pimiento asado, ácido cítrico, cloruro cálcico, sal), harina de <b>TRIGO</b> , 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, manteca de cerdo, sal, <b>HUEVO</b> y conservadores (ácido sórbico, propionato sódico).		
<b>Nº Registro Sanitario</b>	26.09363/TO		
<b>Características organolépticas</b>	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
<b>Características microbiológicas</b>	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR ADMISIBLE</b>	
	Aerobios mesófilos	1,0 x 10 <sup>6</sup> ufc/g	
	Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	1,0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
	Detección de Salmonella spp	Ausencia/25g	
	Staphylococcus aureus	1,0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>Información nutricional</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALORES POR 100 G</b>	
	Valor energético	1084 kJ / 260 kcal	
	Grasa	17,00 g	
	De las cuales saturadas	9,80 g	
	Hidratos de carbono	21,00 g	
	De los cuales azúcares	8,40 g	
	Proteínas	5,80 g	
	Sal	1,00 g	
<b>Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)</b>	<b>ALÉRGENOS</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>*POSIBLE TRAZA</b>
	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
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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 <sub>2</sub> )	NO	NO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI	
* 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.			
<b>OGM</b>	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.		

## FICHA TÉCNICA

FT-535-03  
 FECHA : 02/11/2020  
 Página 2 de 2

### EMPANADA DE RULO DE CABRA

<b>Residuos contaminantes</b>	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.		
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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.		
<b>Condiciones de transporte</b>	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.		
<b>Modo de empleo</b>	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.		
<b>Uso esperado</b>	Producto listo para el consumo.		
<b>Población de destino</b>	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.		
<b>Datos logísticos</b>	<b>Código artículo</b>	535	2535
	<b>Código EAN</b>	90000000005350	900000000025358
	<b>Presentación</b>	Estuche + espuma de poliestireno	Estuche + espuma de poliestireno
	<b>Peso neto</b>	2,3 kg aprox.	2,5 kg aprox.
	<b>Medidas producto A x L x H (cm)</b>	31,5 x 42,5 x 5,5	31,5 x 42,5 x 5,5
	<b>Unidades caja</b>	5 unidades	5 unidades
	<b>Temperatura conservación</b>	Entre 0 - 4 °C	≤ - 18 °C
	<b>Vida útil primaria</b>	30 días	270 días
	<b>Vida útil secundaria</b>	20 días	-
<b>Legislación aplicable</b>	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.		

