



Producto: EMPANADA QUESO CABRA 120g 40Pzas

Código:105

Abreviatura:EQC

Fecha Rev.:03/04/2025

Código EAN13:8436534591059

Código DUN14:18436534591056



Descripción del Producto:

Masa escaldada con relleno de queso de cabra y cebolla caramelizada, congelada.

Ingredientes / Etiquetado:

Relleno de QUESO de cabra 71% (agua, cebolla caramelizada, QUESO de cabra, preparado en polvo a base de QUESO (LACTOSUERO, almidón modificado de maíz (E-1422), LECHE en polvo, almidón modificado de patata (E-1414), espesantes (E-339ii, E-450iii, E-516, E-401, glucosa y E-504ii), QUESO de vaca en polvo 48%mg, sal y saborizante de QUESO) y QUESO azul), harina de TRIGO, agua, aceite vegetal (girasol), aceite vegetal (oliva) y sal. Puede contener trazas de PESCADO, MOSTAZA, SOJA, HUEVO y SULFITOS.

Características Físicas del Producto (por unidad de producto congelado):

	Mínimo	Máximo	Medio	
Peso (g):	116,67	123,33	120	Peso medio de la Masa (g): 70
Longitud o diámetro (cm):	10	12	11	Peso medio del Relleno (g): 50
Anchura (cm):	6,7	7,3	7	
Altura (cm):	1,7	2,3	2	

Etiquetado y Vida Útil:

Lote: Identificado por fecha de fabricación.

Consumo Preferente: 8 meses en congelación desde fecha de fabricación.
24 Horas tras la cocción final.

Parámetros microbiológicos:

Escherichia Coli:	<10 ufc/g
Staphilococcus Aureus:	<10 ufc/g
Salmonella Shigella:	AUSENCIA/25g

Contaminantes:

Metales pesados:

- Pb: < 0.05 µg/kg
- Cd: < 0.04 µg/kg

Micotoxinas:

- Aflatoxina B1: <0.10 µg/kg
- Aflatoxinas totales: < 4 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
- Ocratoxina A: < 0.5 µg/kg
- Deoxinivalenol: < 200 µg/kg
- Zearalenona: < 20 µg/kg

Otros:

- HAPs: < 1 µ/kg
- Alcaloides tropánicos: < 1 µg/kg
- Perclorato: < 0.01 µg/kg
- Acrilamida: < 300 µg/kg

Alérgenos:

		(T:Trazas, X:Alergias)			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	Huevos y productos a base de huevo	T
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	Altramuces y productos a base de altramuces	-	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Pescado y productos a base de pescado	T	Sulfitos (>10mgKg):	T	Frutos de cáscara y productos derivados	-
Apio y productos derivados	-	Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	Moluscos y productos a base de moluscos	-
Mostaza y productos derivados	T	Soja y productos a base de soja	T		

Destino y Uso Previsto: Puede ser consumido por la población en general excepto por las personas que presenten alergias a:

Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Cereales que contengan gluten y productos derivados.

Embalaje, envasado y paletizado:

Tipo de Envase: Caja de cartón cubierta con bolsa de plástico de uso alimentario.

Dimensiones Caja: 360*265*150 mm Cajas Por Palet: 72

Kilos Por Caja: 4,8 Pisos Por Palet: 8

Cantidad Por Caja: 40 Piezas Cajas Por Piso: 9

Distribución y Almacenado:

Conservación: A una Temperatura de -18°C.

Observaciones: Una vez descongelado, no volver a congelar.



Modo de Empleo:

Descongelación: 60 min. a Temperatura ambiente.

Fermentación: ---

Cocción:* 200°C - Temperatura de Cocción.

20 min. - Tiempo de Cocción.

* Todos estos datos son aprox. y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

* Se recomienda precalentar el horno.

Características Organolépticas del Producto Acabado:

Color: exterior dorado

Olor: intenso a queso con toque dulce

Sabor: queso cabra y cebolla caramelizada

Aspecto: uniforme

Número del Registro Sanitario Industrial: 20.29300/A

OGM e Irradiación: Este producto no contiene alimentos OGM ni ha sufrido irradiación.

Proceso de Elaboración:

Etapas - Dosificación de ingredientes - Amasado - División - Incorporación del relleno - Formado - Congelación - Envasado/Etiquetado - Almacenamiento en congelación - Expedición.

Valor Nutricional:

Análisis	Valores
VALOR ENERGÉTICO	kJ/100g / kcal/100g 1134/271
GRASAS	12,50 (g/100g)
de las cuales	
- Ácidos Grasos Saturados	3,00 (g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	32,80 (g/100g)
de los cuales	
- Azúcares	5,70 (g/100g)
FIBRA ALIMENTARIA	1,50 (g/100g)
PROTEÍNAS	6,00 (g/100g)
SAL	1,50 (g/100g)

Normativa:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos Alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento UE N° 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la higiene de los productos Alimenticios.
- Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos Alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre de 2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Reglamento UE N° 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus posteriores modificaciones.