



Producto: EMPANADA DE TERNERA 125g 40Pzas

Código:134

Abreviatura:EMTE

Fecha Rev.:18/10/2024

Código EAN13:8436534591349

Código DUN14:18436534591346



Descripción del Producto:

Masa escaldada con relleno de ternera, congelada.

Ingredientes / Etiquetado:

Harina de TRIGO, relleno de ternera 36% (carne de ternera cocinada 65% (carne de vacuno (90%), agua, sal, ajo, cebolla, vino (SULFITOS), azúcar, especias, aromas, estabilizador (E-451)), cebolla frita (cebolla, aceite vegetal (oliva) y sal), fritada de hortalizas (tomate, cebolla, pimiento, calabacín, berenjena, azúcar, almidón modificado de maíz (E-1422), aceite vegetal (girasol), sal, espesantes (E-461 y E-412) y correctores de acidez (E-330 y E-331)), PAN rallado, cebolla frita (cebolla, aceite vegetal (palma), harina de TRIGO y sal.), especias y pimentón), agua, aceite vegetal (girasol), aceite vegetal (oliva) y sal. Puede contener trazas de LECHE, MOSTAZA, PESCADO, SOJA y HUEVO.

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

	Mínimo	Máximo	Medio	
Peso (g):	122,5	127,5	125	Peso medio de la Masa (g): 80
Longitud o diámetro (cm):	16	17	16,5	Peso medio del Relleno (g): 45
Anchura (cm):	5,2	5,8	5,5	
Altura (cm):	2,2	2,8	2,5	

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)	<input type="checkbox"/>	Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	Sulfitos (>10mgKg):	<input checked="" type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>
		Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>
		Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>
		Frutos de cáscara y productos derivados	<input type="checkbox"/>
		Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>

Destino y Uso Previsto: Puede ser consumido por la población en general excepto por las personas que presenten alergias a: Cereales que contengan gluten y productos derivados, Sulfitos.

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:	5	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.

25 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 carne y especias

Sabor: ternera especiada

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
	kJ/100g / kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	1354/323,6
GRASAS	14,49 (g/100g)
de las cuales	
- Ácidos Grasos Saturados	5,94 (g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	39,82 (g/100g)
de los cuales	
- Azúcares	<0,5 (g/100g)
FIBRA ALIMENTARIA	0,41 (g/100g)
PROTEÍNAS	8,27 (g/100g)
SAL	0,99 (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.