



Producto: MALLA ESPINACAS 140g 48Pzas

Código:144

Abreviatura:MIIE

Fecha Rev.:14/02/2024

Código EAN13:8436534591448

Código DUN14:18436534591445



Descripción del Producto:

Masa hojaldrada rellena de crema de espinacas y queso.

Ingredientes / Etiquetado:

Relleno espinacas 43% (agua, 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), espinaca frita (espinaca, aceite vegetal (girasol), almidón modificado de maíz (E-1422), ajo, sal, y conservador (E-202)), cebolla, PAN rallado, QUESO cheddar, sal y especias), harina de TRIGO, margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), agua, emulgentes (E-471, E-475 y E-322), sal, aromas, corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E-160a)), agua y sal. Puede contener trazas de PESCADO, APIO, MOSTAZA, SOJA, HUEVO, SÉSAMO, FRUTOS DE CÁSCARA y SULFITOS.

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

	Mínimo	Máximo	Medio	
Peso (g):	137,5	142,5	140	Peso medio de la Masa (g): 80
Longitud o diámetro (cm):	12	12	12	Peso medio del Relleno (g): 60
Anchura (cm):	7,7	8,3	8	
Altura (cm):	1,2	1,8	1,5	

Etiquetado y Vida Útil:

Lote: Identificado por fecha de fabricación.

Consumo Preferente: 12 meses en congelación desde fecha de fabricación.
24 Horas tras la cocción final.

Parámetros microbiológicos:

Escherichia Coli:	<10 ufc/g
Staphylococcus 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	T
Pescado y productos a base de pescado	T	Sulfitos (>10mgKg):	T	Frutos de cáscara y productos derivados	T
Apio y productos derivados	T	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
Kilos Por Caja:	6,72
Cantidad Por Caja:	48 Piezas
Cajas Por Palet:	72
Pisos Por Palet:	8
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.

15 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: Suave a espinacas

Sabor: Suave a espinacas

Aspecto: uniforme y hojaldrado

Número del Registro Sanitario Industrial: 20.22853/A

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

Proceso de Elaboración:

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

Valor Nutricional:

Análisis	Valores
VALOR ENERGÉTICO	kJ/100g / kcal/100g 1035,86/247,58
GRASAS	19,24 (g/100g)
de las cuales	
- Ácidos Grasos Saturados	7,66 (g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	14,13 (g/100g)
de los cuales	
- Azúcares	3,14 (g/100g)
FIBRA ALIMENTARIA	0,55 (g/100g)
PROTEÍNAS	4,20 (g/100g)
SAL	0,77 (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.