



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 17:27:35

la Cocinera

Descripción EMPANADILLAS DE ATUN 8X312

Doc. No. 96010002

INFORMACIÓN GENERAL:

Empanadillas ultracongeladas de atún: se prepara una salsa de tomate con atún y hortalizas (cebolla, pimientos rojo y verde, berenjena), se deja reposar y se dosifica sobre obleas de masa fresca que se doblan, presionan, pinchan y ultracongelan individualmente.

El producto se envasa en estuches de 312g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Harina de TRIGO, tomate y concentrado de tomate, cebolla, ATÚN (7,9%), grasa vegetal (palma, girasol), HUEVO cocido, pimiento rojo, pimiento verde, azúcar, aceite de girasol, berenjena, aceite de oliva (1,5%), sal, ajo, cebollino, levadura, pimienta negra.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 312g

Error tolerable por defecto 1: 303g

Error tolerable por defecto 2: 293g

Valor medio/ lote: $\geq 312g$

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bandeja plástica de poliestireno (alveolos) apiladas dentro de estuche de cartón.

Flejado con lámina de polietileno retráctil.

Unidades / caja: 8

Cajas / capa: 13

Capas / paleta: 10

Cajas / paleta: 130

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 28410239006043

Código de la unidad de consumo: 8410239006049

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado



Elaborado por Ane Ortiz
 Fecha aprobación 01/06/2017 17:27:35

la Cocinera

Descripción EMPANADILLAS DE ATUN 8X312

Doc. No. 96010002

FF: Indica la fábrica envasadora.

FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

ES 26.00001/VA CE

VIDA ÚTIL

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

Preparación: EN HORNO: 1- Calentar el horno a 230 °C. 2- Pintar las empanadillas, sin descongelar, con huevo batido y ponerlas en la bandeja en la parte central del horno. 3- Calentarlas hasta que estén ligeramente doradas (aproximadamente 8 – 10 minutos). EN SARTÉN: 1- Calentar abundante aceite en una sartén de tamaño mediano hasta que esté bien caliente. 2- Freír las empanadillas, sin descongelar, hasta que estén doradas (durante 3 ó 4 minutos). *Poner pocas unidades cada vez para evitar que el aceite se enfríe. EN FREIDORA: Calentar el aceite a 180 °C de temperatura y freír las empanadillas, sin descongelar, durante 3 minutos.

APARIENCIA

Típica forma de media luna, con los bordes bien sellados y color pálido, que se torna dorado durante la fritura.

SABOR

Intenso sabor a atún y salsa de tomate.

TEXTURA

Oblea crujiente y hojaldrada e interior tierno y jugoso.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	1049 kJ/251 kcal
Grasas/ Lípidos	13 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	4,6 g
Hidratos de carbono	27 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	7 g
Proteínas	6,1 g
Sal	1,2 g



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 17:27:35



Descripción EMPANADILLAS DE ATUN 8X312

Doc. No. 96010002

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

<p>n = nº total de muestras m = Límite deseado/g M = Conteo que no puede superarse en ningún caso. c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".</p>
--



Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

01/06/2017 17:27:35

la Cocinera

Descripción EMPANADILLAS DE ATUN 8X312

Doc. No. 96010002

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SI	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	SI	-
Pescado y productos derivados	SI	-
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.