

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 68515  
**Denominación comercial:** EMPANADILLA VEGANA SEITAN (24u)  
**Denominación legal:** Empanadilla vegana cocida ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465685152  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465930931

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días  
**Vida útil secundaria:** 4 días a temperatura ambiente

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### > INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: -  
Fermentar: -  
Cocer a: 220 °C  
10 - 12 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Colocar el producto sin descongelar en una bandeja de horno. Programar el horno a 220°C. Inmediatamente introducir la bandeja y hornear durante 10-12 minutos, el tiempo puede variar dependiendo del tipo de horno.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, seitan (14. 5%)(agua, harina de TRIGO, GLUTEN de TRIGO, shoyu (agua, SOJA, TRIGO, sal marina, koji (fermento)), tamari (agua, SOJA, sal marina, mikawa mirin (fermentado de arroz) y koji (fermento)), alga kombu, jengibre, ajo), cebolla prefrita (cebolla, aceite vegetal (girasol)), salsa teriyaki (agua, sake (agua, arroz fermentado, alcohol), azúcar, salsa de SOJA (agua, SOJA, TRIGO, sal), jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E1442), sal, caramelo, acidulante (E330), espesante (E415)), agua, pimiento rojo asado, caldo de verduras (agua, cebolla, zanahoria, puerro, APIO, aceite de oliva, sal), margarina (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco en proporciones variables), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)), almidón de maíz, aceite de oliva, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), zumo de limón, salsa de SOJA (agua, habas de SOJA, TRIGO, sal, alcohol), pasta de ajo (ajo, sal, antioxidante (E330)), jengibre, pimentón dulce, especias. DECORACIÓN: tinta alimentaria (colorante E155).

**Puede contener trazas de:** Pescado, leche, huevo, frutos de cáscara (nueces), mostaza, moluscos.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	-	X
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	X
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	X	-
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

#### > VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	950 kJ	950 kJ
	226 kcal	226 kcal
<b>Grasas</b>	7,0 g	7,0 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,5 g	1,5 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	33 g	33 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	4,3 g	4,3 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,4 g	2,4 g
<b>Proteínas</b>	6,5 g	6,5 g
<b>Sal</b>	1,8 g	1,8 g
<b>Sodio</b>	720 mg	720 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

#### > PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	85	90	95
- Masa (g)		90	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	110	120	130
<b>Ancho (mm)</b>	55	60	65
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

#### > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

**Color:** Dorado

**Olor:** Masa horneada rellena de seitan

**Sabor:** Masa horneada rellena de seitan

**Aspecto:** Masa horneada rellena de seitan

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## > ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	<1,0e2 ufc/g

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## > PORCENTAJE GRASA CRUDO

## > PORCENTAJE GRASA COCINADO

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### > EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	295,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

### > OTROS EMBALAJES

	816120	815048	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	3,29	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	385x285x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PEBD	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Sí / -=No

## PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

24

#### Peso neto (kg)

2,16

#### Peso bruto (kg)

2,4

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

18

#### Total cajas

144

#### Peso (kg)

371

#### Altura (m)

1,93

#### Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### CERTIFICACIONES:

### CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.