EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 32123
Denominación comercial: EMPANADILLA ARGENTINA 90G (42u)
Denominación legal: Empanadilla de carne de ternera y aceitunas cruda ultracongelada
Código EAN caja: 8424465321234
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465978551

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 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: -
Fermentar: -
Cocer a: 180 - 200 ºC
25 - 30 minutos

Consejos de preparación recomendados: Modo 1: Cocer en el horno a 180ºC-200ºC (durante 25-30 minutos dependiendo del tipo del horno) hasta obtener un color dorado. Introducir el producto en el horno sin previa descongelación. No es necesario pintar con huevo. Modo 2: Dejar descongelar el producto durante 10-15 minutos y freír a 190ºC hasta obtener un color dorado (aprox. 10 minutos).
**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, carne de ternera(25%), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez (E330), espesantes (E415, E410, E412), dextrosa), agua, manteca de cerdo (manteca de cerdo, estabilizante (E471)), aceitunas verdes (4. 5%)(aceitunas verdes, agua, sal, acidulantes (E270)), HUEVO cocido (HUEVO, agua, sal, correctores deacidez (E330, E260)), HUEVO liquido pasteurizado, pan rallado (harinade TRIGO, agua, sal, levadura), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), aceite vegetal (girasol), especias, cebolla deshidratada.

Puede contener trazas de: Pescado, leche, soja, apio, mostaza, sésamo.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

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

	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	-	x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO_2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1272 kJ	1045 kJ
	304 kcal	250 kcal
Grasas	15 g	13 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	5,3 g	4,8 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	33 g	24 g
de los cuales:		
- azúcares	2,5 g	1,1 g
Fibra Alimentaria	1,6 g	1,6 g
Proteínas	8,4 g	8,4 g
Sal	1,1 g	1,1 g
Sodio	440 mg	440 mg
Colesterol	-	-

**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
Peso (g)	85	90	95
- Masa (g)		41	
- Relleno (g)		50	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	100	110	120
Ancho (mm)	40	50	60
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido -

Peso pack -

**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: Característico de masa horneada rellena de carne de ternera y aceitunas

Sabor: Característico de masa horneada rellena de carne de ternera y aceitunas

Aspecto: Masa horneada rellena de carne de ternera y aceitunas

**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	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<10e2 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.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	244,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	320x230x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	326x236x147	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	7,00	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	816120	815049	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	2,05	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	310x220x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PEBD	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
42	3,78	4,05

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
10	11	110	470	1,77	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) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.