

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62571
Denominación comercial: EMPANADA 1959 POLLO ASADO
Denominación legal: Empanada de pollo 11% cruda ultracongelada
Código EAN caja: 8424465625714
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465901740

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 1 día 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: 180 - 200 °C
35 - 40 minutos

Consejos de preparación recomendados: Cocer en el horno a 180-200°C sobre 35-40 minutos, dependiendo del tipo de horno. Introducir el producto en el horno sin previa descongelación. No es necesario pintar con huevo.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, espesantes (E415, E410)), carne de pollo 11%, LECHE uht entera, aceite vegetal (girasol), caldo de pollo (agua, pollo, cebolla, zanahoria, col, puerro, APIO, sal), HUEVO líquido entero pasteurizado y yema de HUEVO líquida pasteurizada (huevos de gallina criadas en el suelo), cerveza (GLUTEN) , cebolla, pimienta roja asada, aceite de oliva, pimienta verde asada, almidón de maíz, pasta de ajo (ajo, sal, antioxidante (E330)), aceite de oliva, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), agua, caldo de pollo ((carne de pollo, huesos de pollo, agua, piel de pollo, grasa de pollo), sal, salsa de maíz (almidón de maíz fermentado, sal), zumo de cebolla concentrado, extracto de romero), extracto de levadura con aroma (extracto de levadura, aroma), bebida espirituosa, zumo de limón, especias, aroma pollo estilo rotisserie (maltodextrina de patata, estabilizante (E414), almidón modificado (E1450), corrector de acidez (E331), azúcar, sal, aceite de girasol, corrector de acidez (E330), antioxidante (E300)).

Puede contener trazas de: apio, moluscos, pescado.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	X	-
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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
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	-	-
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 ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1101 kJ	936 kJ
	263 kcal	224 kcal
Grasas	14 g	13 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	2,2 g	2,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	4,7 g	4,7 g
- ácidos grasos poliinsaturados	5,2 g	5,2 g
- ácidos grasos trans	0,03 g	0,03 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	27 g	19 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,5 g	1,8 g
Fibra Alimentaria	1,2 g	2,2 g
Proteínas	6,7 g	6,7 g
Sal	1,0 g	0,90 g
Sodio	-	-
Colesterol	31 mg	31 mg

*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)	1741	1801	1861
- Masa (g)		1801	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	330	330	330
Ancho (mm)	220	220	220
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: -
Olor: -
Sabor: -
Aspecto: -

*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)	467,00	3,48	-	16,00
Medidas internas (mm)	410x305x140	-	-	-
Medidas externas (mm)	416x311x152	140x167x140	-	950x0x600
Material	KM CS	PAPEL	-	PEAD
Grosor (mm)	4,20	0,13	-	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	Azul
Reciclable*	+	-	-	+

OTROS EMBALAJES

	816115	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	5		9		9,52	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	6	13	78	768	2,13	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.