

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 64854  
**Denominación comercial:** EMPANADA TRADICIONAL DE ATÚN  
**Denominación legal:** Empanada de atún cruda ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465648546  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465941722

### 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: 180 - 200 °C  
40 - 45 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Cocer en el horno a 180-200°C hasta obtener un color dorado (sobre 40/45 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 vegetal (oliva), sal, corrector de cidez (E330), espesantes (E415, E410, E412), dextrosa), ATÚN en aceite de girasol (14%)(ATÚN, aceite vegetal (girasol), sal), aceite vegetal (oliva), cerveza (GLUTEN), tomate triturado (tomate, sal, acidulante (E330)), pimiento rojo asado, HUEVO líquido entero pasteurizado y yema de HUEVO líquida pasteurizada, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), azúcar.

**Puede contener trazas de:** Leche, moluscos.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS 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	X	-
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>	-	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	X
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	-
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	-	-
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 <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>	1122 kJ	957 kJ
	268 kcal	229 kcal
<b>Grasas</b>	13 g	12 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,8 g	1,8 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	30 g	22 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,7 g	2,0 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,5 g	2,5 g
<b>Proteínas</b>	7,4 g	7,4 g
<b>Sal</b>	0,84 g	0,74 g
<b>Sodio</b>	336 mg	296 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>	1080	1100	1120
- Masa (g)		550	
- Relleno (g)		550	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	260	270	280
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<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:** Característico de masa horneada rellena de atún y vegetales

**Sabor:** Característico de masa horneada rellena de atún y vegetales

**Aspecto:** Masa horneada rellena

\*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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	2	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococcus coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/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)	263,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	276x174x276	-	-	-
Medidas externas (mm)	281x179x284	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

### OTROS EMBALAJES

	816120	816179	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	18,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	281x281x16	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	295x295x16	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	ALUMINIO	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,08	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Gris	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

6

#### Peso neto (kg)

6,6

#### Peso bruto (kg)

7

### Palet



#### Cajas/capa

17

#### Capas

6

#### Total cajas

102

#### Peso (kg)

739

#### Altura (m)

1,85

#### 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) 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.