

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 65987

Denominación comercial: EMPANADA BACALAO Y PASAS

Denominación legal: Empanada de bacalao y pasas cruda ultracongelada

Código EAN caja: 8424465659870

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465943276

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 $-18,0\text{ }^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 200 $^{\circ}\text{C}$

40 - 45 minutos

Consejos de preparación recomendados: Cocer en el horno a 180-200 $^{\circ}\text{C}$ 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: Cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, espesantes (E415 , E410)), harina de TRIGO, BACALAO (12%)(BACALAO (PESCADO) y sal), aceite vegetal (girasol), LECHE uht entera, pimienta, uvas pasas (4%) (uvas pasas, aceite de girasol), tomate triturado (tomate, sal, acidulante (E330)), vino, azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especias

Puede contener trazas de: Moluscos.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS

	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	-	-
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	-	-
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	-	-
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
Valor Energético	1047 kJ	882 kJ
	250 kcal	211 kcal
Grasas	11 g	10 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	-	-
Hidratos de Carbono	30 g	22 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	6,7 g	6,0 g
Fibra Alimentaria	1,6 g	2,6 g
Proteínas	6,9 g	6,9 g
Sal	1,0 g	0,95 g
Sodio	400 mg	380 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)	1230	1250	1270
- Masa (g)		530	
- Relleno (g)		720	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	300	310	320
Ancho (mm)	-	-	-
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 a masa horneada rellena de bacalao y pasas

Sabor: Característico a masa horneada rellena de bacalao y pasas

Aspecto: Empanada horneada

*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.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	419,00	3,48	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	360x358x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	366x364x147	140x167x140	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	PAPEL	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	0,13	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	816184	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	17,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	307x307x15	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	319x319x17	-	-	-	-	-
Material	-	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	Marrón	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
5	6,25	6,78

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	12	72	513	1,91	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.