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:** 67589
**Denominación comercial:** EMPANADA DA RIBEIRA ATÚN
**Denominación legal:** Empanada de atún cruda ultracongelada
**Código EAN caja:** 8424465675894
**Código EAN pack:**
**Código EAN unitario:** 8424465943702

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

### VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días
**Vida útil secundaria:** 3 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 ºC
35 - 40 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Cocer en el horno a 180ºC durante 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:** Cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, espesantes (E415 , E410)), ATÚN en aceite de girasol (20%)(ATÚN (PESCADO), aceite vegetal (girasol), sal), harina de TRIGO acondicionada (harina de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E920)), agua, preparado de verdura s (tomate, berenjena, calabacín, cebolla, pimiento, azúcar, almidón modificado, aceite de oliva virgen extra, sal, endurecedor (E509), acidulante (E330)), manteca de cerdo (manteca de cerdo, estabilizante (E471)), margarina (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco en proporciones variables), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)), tomate triturado (tomate, sal, acidulante (E330)), pimiento, aceite de oliva, HUEVO liquido entero pasteurizado y yema de HUEVO liquida pasteurizada, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), pimentón dulce.

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

### 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** | - | - |
| **Leche y sus derivados** (incluida la lactosa) | - | X |
| **Frutos de cáscara y productos derivados** | - | - |
| Almendras | - | - |
| Avellanas | - | - |
| Nueces | - | - |

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

| | 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 $SO_2$** | - | - |
| **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** | 1070 kJ | 905 kJ |
| | 257 kcal | 218 kcal |
| **Grasas** | 16 g | 15 g |
| *de las cuales:* | | |
| *- ácidos grasos saturados* | 4,4 g | 4,4 g |
| *- ácidos grasos monoinsaturados* | - | - |
| *- ácidos grasos poliinsaturadas* | - | - |
| *- ácidos grasos trans* | - | - |
| *- ácidos grasos Omega-3* | - | - |
| **Hidratos de Carbono** | 20 g | 12 g |
| *de los cuales:* | | |
| *- azúcares* | 2,7 g | 2,0 g |
| **Fibra Alimentaria** | 1,1 g | 2,1 g |
| **Proteínas** | 7,6 g | 7,6 g |
| **Sal** | 0,84 g | 0,74 g |
| **Sodio** | 336 mg | 296 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)** | 590 | 600 | 610 |
| - Masa (g) | | 240 | |
| - Relleno (g) | | 360 | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| **Longitud / Diámetro (mm)** | 220 | 230 | 240 |
| **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 de masa horneada rellena de atún y vegetales

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

**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 | - | - | - | - |
| *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) | 222,00 | - | 2,00 | 13,00 |
| Medidas internas (mm) | 240x240x172 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 246x246x184 | - | 0x75x0 | 700x0x600 |
| Material | KM CD | - | PP | PEAD |
| Grosor (mm) | 4,20 | - | 0,04 | 0,02 |
| Color (mm) | Marrón | - | Transparente | Azul |
| Reciclable* | + | - | + | + |

### OTROS EMBALAJES

| | 816120 | 816183 | - | - | - | - | - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | 6,00 | 9,00 | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | 227x227x15 | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 135x280x0 | 243x243x17 | - | - | - | - | - |
| Material | PAPEL | PAPEL | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | 0,07 | - | - | - | - | - | - |
| Color | White | Brown | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | S | S | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

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

## PALETIZADO

Caja

| Unidades | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|---|---|---|
| 6 | 3,6 | 3,89 |

Palet

| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | 10 | 120 | 492 | 1,99 | 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.