

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69305

Denominación comercial: CAPRESE YUMMIES (23u)

Denominación legal: Empanadilla cocida de queso mozzarella, tomate y albahaca ultracongelada

Código EAN caja: 8424465693058

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465954548

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 4 días

**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: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

1 - 2 minutos

Consejos de preparación recomendados: Opción 1: Dejar descongelar durante 2 - 3 horas a temperatura ambiente. Antes de su consumo se recomienda regenerar en el horno precalentado a 180°C durante 1 - 2 minutos. No es necesario retirar el envoltorio para hornear. Opción 2: Dejar descongelar el producto durante 1 - 2 horas a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 180°C y calentar el producto de 3 a 5 minutos. Dejar reposar antes de su consumo. No es necesario retirar el envoltorio para hornear. Opción 3: Precalentar el horno a 180°C y calentar el producto congelado durante 10 minutos. Dejar reposar antes de su consumo. No es necesario retirar el envoltorio para hornear. El tiempo de descongelación y horneado puede variar dependiendo de las condiciones ambientales y del tipo de horno respectivamente.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, tomate en dados(22%), QUESO mozzarella (16. 5%)(LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante (E330), cuajo, fermentos lácticos, conservador (E202), antiaglomerante (almidón de patata)), QUESO ricotta (concentrado de proteínas de suero (LECHE), nata (LECHE) pasteurizada, estabilizantes (E1450, E1442), sal, corrector de acidez (E330), conservador (E234)), vino, aceite de oliva, aceite vegetal (girasol), LECHE uht entera, almidon de maíz, albahaca(1. 5%), azúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), ajo. DECORACIÓN: tinta alimentaria (colorante E155).

Puede contener trazas de: Pescado, huevos, soja, frutos de cáscara (nueces), apio, mostaza, moluscos.

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

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	-	-
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	1144 kJ	-
	273 kcal	-
Grasas	13 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,3 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	30 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	3,0 g	-
Fibra Alimentaria	2,3 g	-
Proteínas	7,9 g	-
Sal	1,2 g	0,00 g
Sodio	480 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)	80	85	90
- Masa (g)		85	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	110	120	130
Ancho (mm)	60	68	75
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: Masa color blanco

Olor: Característico de masa horneada rellena de tomate, queso mozzarella y albahaca

Sabor: Característico de masa horneada rellena de tomate, queso mozzarella y albahaca

Aspecto: Masa horneada rellena de tomate, mozzarella y albahaca

*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	-	-	<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)	295,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	-	0x75x0	-
Material	KM CD	-	PP	-
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	816115	815016	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	8,64	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x250x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	0x250x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PP	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,03	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

23

Peso neto (kg)

1,95

Peso bruto (kg)

2,43

Palet



Cajas/capa

8

Capas

17

Total cajas

136

Peso (kg)

355

Altura (m)

1,83

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.