

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 84518

Denominación comercial: YUMMIES LLOM PICANT (23u)

Denominación legal: Empanadilla de carne de lomo de cerdo picante y queso ahumado cruda ultracongelada

Código EAN caja: 8424465845181

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465936261

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: 220 °C

Consejos de preparación recomendados: Precalentar el horno a 220°C y calentar el producto sin descongelar durante 12 minutos aproximadamente. El tiempo puede variar dependiendo del tipo de horno.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Carne de lomo de cerdo(27. 5%), harina de TRIGO, QUESO ahumado (10%)(LECHE pasteurizada de vaca, sal, corrector de acidez (E509), conservador (E1105) (contiene HUEVO), cuajo y fermentos lacticos. Ahumado con madera de abedul), tomate frito (tomate, aceite vegetal (girasol), azúcar, almidón de maíz, sal, cebolla, ajo), aceite vegetal (girasol), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez (E330), espesantes (E415, E410, E412), dextrosa), zanahoria, vino, LECHE uht entera, almidon de maíz, pimentón dulce, azúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especias. DECORACIÓN: tinta alimentaria (colorante E155).

Puede contener trazas de: Pescado, soja, apio, mostaza, sésamo.

> 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	-	-
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	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
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	-	-

▶ VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1244 kJ	1017 kJ
	297 kcal	243 kcal
Grasas	14 g	12 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,8 g	4,3 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	31 g	22 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	3,8 g	2,4 g
Fibra Alimentaria	1,5 g	1,5 g
Proteínas	11 g	11 g
Sal	0,78 g	0,78 g
Sodio	312 mg	312 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)	95	100	105
- Masa (g)		40	
- Relleno (g)		60	
- 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 naranja

Olor: Característico de masa horneada rellena de lomo de cerdo con queso ahumado

Sabor: Característico de masa horneada rellena de lomo de cerdo con queso ahumado

Aspecto: Masa color naranja 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
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococcus 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	13,00
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	816115	815048	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	3,29	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	385x285x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PEBD	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

23

Peso neto (kg)

2,3

Peso bruto (kg)

2,62

Palet

Cajas/capa

8

Capas

17

Total cajas

136

Peso (kg)

381

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.