

EMPANADA DE ATÚN

Denominación comercial	Empanada de atún		
Descripción general	Empanada de hojaldre rellena de fritada de atún con verduras y huevo cocido.		
Ingredientes	ATÚN (14,2%) (ATÚN , aceite de girasol y sal), harina de TRIGO , tomate natural, cebolla, pimiento rojo, margarina vegetal [grasas vegetales (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), antioxidantes (palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles) y colorante (caroteno)], pimiento verde, agua, HUEVO , calabacín, berenjena, pan rallado (TRIGO), manteca de cerdo, azúcar, sal, estabilizantes (almidón modificado, alginato sódico), colorante natural (extracto de pimentón) y conservadores (sorbato potásico, propionato sódico, ácido sórbico).		
Nº Registro Sanitario	26.09363/TO		
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Aerobios mesófilos	1,0 x 10 ⁵ ufc/g	
	Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Detección de Salmonella spp	No detectado/25g	
	Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	No detectado/g	
Detección de Listeria monocitogenes	No detectado/25g		
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1120 kJ / 269 kcal	
	Grasa	17 g	
	De las cuales saturadas	5,9 g	
	Hidratos de carbono	23 g	
	De los cuales azúcares	2,5 g	
	Proteínas	5,9 g	
Sal	0,02 g		
Declaración de alérgenos¹ (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
	Huevos y productos a base de huevo	SI	-
	Pescado y productos a base de pescado	SI	-
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO	SI
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	SI
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
	Apio y productos derivados	NO	SI
	Mostaza y productos derivados	NO	SI
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI	
* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.			
OGM	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.		

EMPANADA DE ATÚN

Residuos contaminantes	Este producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.	
Condiciones de almacenamiento	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.	
Condiciones de transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
Modo de preparación	En caso de querer consumirlo en caliente, calentar en el horno a 180 °C durante 15 minutos o en microondas a potencia media durante 1 minuto.	
Uso esperado	Producto listo para el consumo.	
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos ¹ .	
Datos logísticos	Código artículo	503
	Código EAN	9000000005037
	Presentación	Estuche + espuma de poliestireno
	Peso neto	3,3 kg aprox.
	Medidas producto A x L x H (cm)	31,5 x 50,5 x 5,0
	Unidades caja	5 unidades
	Temperatura conservación	Entre 0 - 4°C
	Vida útil primaria	30 días
Vida útil secundaria (porcionada)	20 días	
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

