

EMPANADA DE CARNE

Denominación comercial	Empanada de carne.		
Descripción general	Empanada de hojaldre rellena de fritada de carne con verduras.		
Ingredientes	Carne de magro de cerdo (31%), harina de TRIGO , margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico)], conservador (ácido sórbico), aroma y colorante (carotenos)], cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, tomate natural, agua, pan rallado (TRIGO), aceite de oliva, HUEVO , manteca de cerdo, ajo, azúcar, sal, especias naturales, estabilizantes (almidón modificado, alginato sódico), colorante natural (extracto de pimentón) y conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico, propionato sódico).		
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°)	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucoronidasa positiva	No detectado/g	
Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g		
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1399 kJ / 339 kcal	
	Grasa	33 g	
	De las cuales saturadas	13 g	
	Hidratos de carbono	4,1 g	
	De los cuales azúcares	2,4 g	
	Proteínas	6,4 g	
Sal	1,2 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	NO	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 alféncigos, 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.		
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.		

EMPANADA DE CARNE

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	524
	Código EAN	90000000005244
	Presentación	Estuche + espuma de poliestireno
	Peso neto	2,5 kg aprox.
	Medidas producto A x L x H (cm)	31,5 x 42,5 x 5,5
	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.	

