

EMPANADA DE MATANZA

Denominación comercial	Empanada de matanza.		
Descripción general	Empanada de hojaldre rellena de fiambre de cerdo, queso Edam y pimiento rojo asado.		
Ingredientes	Fiambre de lomo cocido (26.5%) [lomo de cerdo, agua, fécula de patata, dextrosa de maíz, LECHE en polvo, proteína de SOJA , azúcar, aromas, pimentón, estabilizantes (trifosfatos, carragenanos), potenciador del sabor (glutamato monosódico), conservador (nitrito sódico, ácido sórbico), antioxidante (eritorbato sódico), colorante (carmines)], magreta adobada (15.1%) [panceta de cerdo, tocino de cerdo, agua, fécula de patata, sal, LECHE en polvo, proteína de SOJA , pimentón, azúcar y especias naturales, estabilizantes (trifosfatos, carragenanos), conservador (nitrito sódico), antioxidante (eritorbato sódico) y colorante natural (carmines)], pimiento asado (pimientos rojos, corrector de acidez (ácido cítrico)), QUESO Edam (LECHE pasteurizada, sal, cultivos iniciadores, cuajo microbiano), 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)], harina de TRIGO , agua, chorizo (6.1%) [carne de cerdo, sal, pimentón, LACTOSA , azúcar, almidón de maíz, dextrina, dextrosa, proteína de SOJA , proteína de LECHE , especias, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos), antioxidantes (ácido ascórbico, ascorbato sódico), conservadores (nitrito sódico, nitrato potásico)], manteca de cerdo, HUEVO , sal y conservadores (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-gluconidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1272 kJ / 304 kcal	
	Grasas:	16 g	
	de los cuales ácidos grasos saturadas	7 g	
	Hidratos de carbono:	24 g	
	de los cuales azúcares	0,6 g	
	Proteínas	16 g	
Sal	2,6 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	SI	-
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	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	

EMPANADA DE MATANZA

	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.		
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	526	
	Código EAN	90000000005268	
	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	
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.		

