

EMPANADA DE SALMÓN

Denominación comercial	Empanada de salmón.		
Descripción general	Empanada de hojaldre rellena de fritada de salmón con queso crema y nata.		
Ingredientes	<p>QUESO blanco pasteurizado [LECHE pasteurizada de vaca, NATA, fermentos, sal, estabilizantes (carboximetilcelulosa sódica, agar-agar, goma tara)], cebolla, harina de TRIGO, SALMÓN ahumado (11,4%) [SALMÓN (<i>Salmo salar</i>), sal, aroma natural, vinagre], margarina [aceites y grasas vegetales (palma, soja, girasol en proporción variable), agua, sal, emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), aromas, colorante (carotenos)], agua, NATA [NATA, proteínas de la LECHE, estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)], aceite de oliva, pan rallado (TRIGO), manteca de cerdo, HUEVO, sal, estabilizantes (almidón modificado, alginato sódico), antioxidantes (citrato sódico, ascorbato sódico) y conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico, propionato sódico).</p>		
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-glucoronidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1017 kJ / 243 kcal	
	Grasa	18 g	
	De las cuales saturadas	9,8 g	
	Hidratos de carbono	16 g	
	De los cuales azúcares	2,3 g	
	Proteínas	5,8 g	
	Sal	0,91 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)	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.		

EMPANADA DE SALMÓN

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	Producto fresco: Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4°C. Producto congelado: Conservar a temperaturas iguales o inferiores a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.		
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 empleo	Producto fresco: 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. Producto congelado: Pintar con huevo batido y hornear a 180°C, durante 60 - 70 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.		
Uso esperado	Producto fresco: Producto listo para el consumo. Producto congelado: Consumir previo tratamiento culinario completo.		
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos ¹ .		
Datos logísticos	Código artículo	527	2527
	Código EAN	9000000005275	90000000025273
	Presentación	Estuche + espuma de poliestireno	
	Peso neto	2,3 kg aprox.	2,4 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	≤ - 18°C
	Vida útil primaria	30 días	270 días
Vida útil secundaria (porcionada)	20 días	-	
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.		

