

## EMPANADA DE PULPO

<b>Denominación comercial</b>	Empanada de pulpo.		
<b>Descripción general</b>	Empanada de hojaldre rellena de fritada de pulpo con verduras.		
<b>Ingredientes</b>	Harina de <b>TRIGO</b> , pimienta, <b>PULPO</b> cocido (11%) [ <b>PULPO</b> ( <i>Octopus vulgaris</i> ), sal, aroma natural de limón], <b>REJO</b> cocido [Potón del pacífico ( <i>Dosidicus gigas</i> ), almidón de arroz, proteína de <b>LECHE</b> , antioxidante (ascorbato de sodio)], tomate, 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, patata, cebolla, aceite de oliva, pan rallado ( <b>TRIGO</b> ), <b>HUEVO</b> , ajo, manteca de cerdo, azúcar, sal, especias, colorante natural (extracto de pimentón), estabilizante (almidón modificado, alginato sódico), conservador (ácido sórbico, sorbato potásico, propionato sódico).		
<b>Nº Registro Sanitario</b>	26.09363/TO		
<b>Características organolépticas</b>	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
<b>Características microbiológicas</b>	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR ADMISIBLE</b>	
	Aerobios mesófilos	1,0 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Detección de Salmonella spp	No detectado/25g	
	Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	1,0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucoronidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
<b>Información nutricional</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALORES POR 100 G</b>	
	Valor energético	794 kJ / 190 kcal	
	Grasa	11 g	
	De las cuales saturadas	4,5 g	
	Hidratos de carbono	18 g	
	De los cuales azúcares	1,2 g	
	Proteínas	6,1 g	
	Sal	1,32 g	
<b>Declaración de alérgenos<sup>1</sup> (Reglamento (UE) nº 1169/2011)</b>	<b>ALÉRGENOS</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>*POSIBLE TRAZA</b>
	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)	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 <sub>2</sub> )	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	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.			
<b>OGM</b>	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.		
<b>Residuos contaminantes</b>	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 PULPO**

<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4°C	
<b>Condiciones de transporte</b>	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
<b>Modo de preparación</b>	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.	
<b>Uso esperado</b>	Producto listo para el consumo	
<b>Población de destino</b>	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos <sup>1</sup> .	
<b>Datos logísticos</b>	<b>Código artículo</b>	531
	<b>Código EAN</b>	9000000005312
	<b>Presentación</b>	Estuche + espuma de poliestireno
	<b>Peso neto</b>	2,5 kg aprox.
	<b>Medidas producto A x L x H (cm)</b>	31,5 x 42,5 x 5,5
	<b>Unidades caja</b>	5 unidades
	<b>Temperatura conservación</b>	Entre 0 - 4°C
	<b>Vida útil primaria</b>	30 días (conservada entre 0-4°C)
	<b>Vida útil secundaria (porcionada)</b>	20 días (conservada entre 0-4°C)
<b>Legislación aplicable</b>	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

