

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT-533-05</b> <b>FECHA : 18/12/2024</b> <b>Página 1 de 3</b>
	<b>EMPANADA CARBONARA</b>	

<b>Denominación comercial</b>	Empanada carbonara.		
<b>Descripción general</b>	Masa rectangular de hojaldre relleno de fritada carbonara.		
<b>Ingredientes</b>	Bacon (20%) [panceta de cerdo, agua, sal, fécula de patata, estabilizantes (trifosfatos, difosfatos, carragenatos, sorbitol, goma garrofin, goma xantana), proteína de colágeno, aromas de carnes y de humo, antioxidantes (eritorbato de sodio), conservante (nitrito de sodio), colorante (ácido carminico) y ahumado natural. <b>QUESO</b> crema blanco pasteurizado (20%) [ <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca, <b>NATA</b> , fermentos, sal, estabilizantes (carboximetilcelulosa sódica, agar-agar, goma tara)], cebolla, harina de <b>TRIGO</b> , 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, <b>NATA</b> [ <b>NATA</b> , proteínas de la <b>LECHE</b> , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)], <b>HUEVO</b> , aceite de oliva, pan rallado ( <b>TRIGO</b> ), manteca de cerdo, sal, estabilizante (almidón modificado, alginato sódico), antioxidante (citrato sódico, ascorbato sódico, azúcar), conservador (propionato sódico, ácido sórbico, sorbato potásico).		
<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°)	1,0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Escherichia Coli β-gluconidasa 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	1104 kJ / 264 kcal	
	Grasa	20,60 g	
	De las cuales saturadas	10,90 g	
	Hidratos de carbono	14,20 g	
	De los cuales azúcares	2,20 g	
	Proteínas	5,40 g	
Sal	1,02 g		
<b>Declaración de alérgenos (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	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT-533-05</b> <b>FECHA : 18/12/2024</b> <b>Página 2 de 3</b>
	<b>EMPANADA CARBONARA</b>	

<b>Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)</b>	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.		
<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.		
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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.		
<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>	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.		
<b>Uso esperado</b>	Producto fresco: Producto listo para el consumo. Producto congelado: Consumir previo tratamiento culinario completo.		
<b>Población de destino</b>	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.		
<b>Datos logísticos</b>	<b>Código artículo</b>	533	2533
	<b>Código EAN</b>	9000000005336	90000000025334
	<b>Presentación</b>	Estuche + espuma de poliestireno	
	<b>Peso neto</b>	2,3 kg aprox.	2,4 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	≤ - 18 °C
	<b>Vida útil primaria</b>	30 días	270 días
<b>Vida útil secundaria (porcionada)</b>	20 días	-	
<b>Legislación aplicable</b>	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.		

**EMPANADA CARBONARA**

