

EMPANADILLA QUESOS Y BACON

Denominación comercial	Empanadilla de Quesos y Bacon		
Descripción general	Masa ovalada rellena de una mezcla de quesos y bacón.		
Ingredientes	QUESOS (30%) [QUESO BLANCO pasteurizado (LECHE pasteurizada de vaca, NATA, fermentos, sal, estabilizantes (carboximetilcelulosa sódica, agar-agar, goma tara), preparado alimenticio fundido (grasas vegetales (palma), QUESO MOZZARELLA , QUESO CHEDDAR ROJO , QUESO GOUDA , agua, proteína de la LECHE , almidón, sal, sales de fundido (polifosfatos, fosfatos de potasio, fosfatos de sodio), emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas), corrector de acidez (ácido cítrico), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles, ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico), estabilizante (carragenanos), conservador (sorbato potásico), colorantes (carotenos, extracto de pimentón), antiaglomerante (almidón de patata)), harina de TRIGO , bacón (18%) [panceta de cerdo, agua, sal, fécula de patata, estabilizantes (trifosfatos, difosfatos, carragenanos, sorbitol, goma garrofin, goma xantana), proteína de colágeno, aromas de carnes y de humo, antioxidantes (eritorbato sódico), conservante (nitrito sódico), colorante (ácido carmínico) y ahumado natural], agua, manteca de cerdo, HUEVO , gluten (TRIGO), sal, conservador(propionato sódico, ácido sórbico), orégano y semillas de lino molidas.		
Nº Registro Sanitario	26.09363/TO		
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Recuento en placa de microorganismos aerobios mesófilos	1,0 x 10 ⁵ ufc/g	
	Recuento en placa de Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Detección de Salmonella spp	No detectado/25g	
	Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivo (a 37°C)	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Recuento de Escherichia Coli β-glucoronidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1258 kJ / 301 kcal	
	Grasa	18.20 g	
	De las cuales saturadas	9.00 g	
	Hidratos de carbono	25.20 g	
	De los cuales azúcares	1.00 g	
	Proteínas	9.00 g	
	Sal	1.99 g	
Declaración de alérgenos (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)	SI	-
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféngicos, 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.		

EMPANADILLA QUESOS Y BACON

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 empleo	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.	
Datos logísticos	Código artículo	653
	Código EAN	90000000006531
	Presentación	Estuche
	Peso neto	1.440 kg
	Unidades por estuche	12 unidades
	Estuches por caja	5 unidades
	Estuches por palet	180 estuches
	Temperatura conservación	Entre 0 - 4°C
Legislación aplicable	Vida útil	30 días
	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

