

	FICHA TÉCNICA	FT-833-03 FECHA : 27/12/2024 Página 1 de 2
	EMPANADILLA CRIOLLA	

Denominación comercial	Empanadilla criolla.		
Descripción general	Masa ovalada rellena de una fritada de carne, verduras y decorada con orégano.		
Ingredientes	Harina de TRIGO , magro de cerdo (15%), agua, HUEVO [HUEVO pasteurizado (HUEVO , conservador (sorbato potásico), antioxidante (ácido cítrico), HUEVO cocido (HUEVO , agua, sal, acidulante (ácido cítrico, ácido acético)], manteca de cerdo, pimiento rojo, tomate, yema de HUEVO pasteurizada (yema de HUEVO , conservador (sorbato potásico)), pan rallado (TRIGO), sal, almidón de tapioca, fibra de cítricos y fibra de bambú, GLUTEN de TRIGO , cebolla, aceite de oliva, conservador (propionato sódico, ácido sórbico), ajo morado, especias, conservador (sorbato potásico).		
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	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	1218 kJ / 291 kcal	
	Grasas:	14,2 g	
	de los cuales ácidos grasos saturados	5,5 g	
	Hidratos de carbono:	32 g	
	de los cuales azúcares	1,5 g	
	Proteínas	9 g	
	Sal	1,32 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	NO	SI
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	SI
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféngigos, 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.		
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	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.		

	FICHA TÉCNICA	FT-833-03 FECHA : 27/12/2024 Página 2 de 2
	EMPANADILLA CRIOLLA	

de almacenamiento		
Condiciones de transporte	El trasporte 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	833
	Código EAN	90000000008337
	Presentación	Estuche
	Peso neto	1440 kg
	Unidades por estuche	12 unidades
	Estuches por caja	5 unidades
	Estuches por palet	180 estuches
	Temperatura conservación	Entre 0 - 4 °C
	Vida útil primaria	30 días
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	