

PRODUCTO	Empandilla escaldada frito roja	CÓDIGO DEL PRODUCTO	20112
PESO NETO	120 gr/aprox	OMG	No
FECHA DE APROBACIÓN	26/08/2020	FECHA DE REVISIÓN	26/08/2020

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de **trigo**, tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado y sal), aceite refinado de girasol (aceite refinado de girasol y antiespumante (E-900)), **huevo** cocido pelado (**huevo**, agua, acidulante (E-300, E-260)), agua, **cerveza** (agua, malta de **cebada**, maíz, **cebada**, lúpulo, colorante (E-150c), estabilizante (E-405)), **huevo** líquido pasteurizado (**huevo**, agua, sal, acidulante (E-330, E-260)), **atún** 3,3% (**atún**, aceite de girasol y sal), pimentón, sal y azúcar.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten.	Presencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo.	Presencia
Pescado y productos a base de pescado.	Presencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	Ausencia
Soja y productos a base de soja.	Trazas
Leche y sus derivados.	Trazas
Frutos de cáscara y sus derivados.	Ausencia
Apio y productos derivados.	Trazas
Mostaza y productos derivados.	Trazas
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Trazas
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ .	Trazas
Altramuces y productos a base de altramuces.	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos.	Ausencia

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g
<i>E.Coli B-glucuronidasa positivas</i>	<1x10 ² ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS	
Valor energético	117036 kJ/281,92 kcal
Grasas	15,96 g
De las cuales saturadas	2,18 g
Hidratos de carbono	27,32 g
De los cuales azúcares	4,03 g
Proteínas	6,24 g
Sal	0,78 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 meses desde la fecha de fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar entre -18°C y -20°C.

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja de 40 unidades (producto dentro de una bolsa de plástico apta para uso alimentario).

RECOMENDACIONES DE USO

Descongelación	Fermentación(*)			Horneado(*)		
	T ^a	Humedad	Tiempo	T ^a	Humedad	Tiempo
No necesita descongelación	No necesita fermentación			200-220°C	-	25-30 min

Una vez descongelado no volver a congelar.

(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

La información presente en el etiquetado de este producto siempre prevalece sobre la contenida en este documento.