EMPANADILLA MEDIALUNA QUESO/CECINA 120g

DEFINICIÓN: Producto alimenticio que consiste en una mezcla de varios ingredientes precocinados introducidos entre dos láminas de masa de panaria cruda, unidas mediante superposición y presión de ambas masas por el borde de forma manual, dispuesto de ser horneado.

FABRICANTE Y MARCA: PANIFICADORA MENCER.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Frío industrial a -18ºC

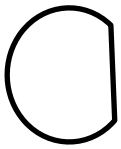
CONSUMO PREFERENTE: 12 meses despúes de la fecha de fabricación

MODO DE EMPLEO Y GRUPO DE RIESGO DE CONSUMO: Cocinar sin previa descongelación en horno durante 30-35 min aprox a una Tª de 170-180ºC. No volver a congelar una vez descongelado. Apta para consumo a todas las edades salvo lactantes y alérgicos a los productos descritos en el etiquetado.

DESCRIPCIÓN/ SIGNIFICADO DEL LOTE : Incremental numérico/Número de orden de producción interno.

TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN: Ultracongelación mecánica.

DESCRIPCION EXTERNA DE LA VARIEDAD: Formato medialuna. Sin piques decorada con chía (según fig.)



- **INGREDIENTES : Los ingredientes** Los ingredientes aparecen en la tabla en orden decreciente de peso

Componentes: RELLENO(42%)		**Componentes: MASA (58%)**		**Pintado: (<0.001%)**	
QUESO	Mazada, LECHE, NATA, reguladores de acidez (E-450 y E-452), estabilizantes (E-461, E-1450, E-1442)sal, conservador (E200), fermentos LÁCTICOS y aroma	Harina de trigo	*	Agua	*
QUESO con sabor a cabra	*	Aceite oliva de orujo	*	Abrillantador	Proteína láctea, dextros, aceite vegetal (colza)
Cebolla caramelizada	*	Aceite de girasol	*	**DECORACIÓN**	
Cecina	Carne de vaca, sal, azúcar, corrector acidez (E-331), conservante (E-252 y E250)	Agua	*	Chia	*
	*	Sal	*		
		Lecitina de girasol	*		

VALOR NUTRICIONAL/100g				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (después de la cocción)	
Materia grasa • De las cuales saturadas	13.9g 3,35g	Valor Energético (Kj)	1125	*Aereobios mesófilos*	10000 ufc/g
Proteínas	5,16g	Valor Energético (Kcal)	274	*Enterobacterias(Lactosa +)*	10 ufc/g
Hidratos de carbono *De los cuales azúcares	32,3g 4,02g			*Escherichia Coli*	Ausencia/g
Sal	1g			*Staphyloccus aureus*	10 ufc/g
				Salmonella	Ausencia/25 g
				Listeria monocytogenes	Ausencia /25g

TAMAÑOS, PESO Y FORMATOS		LISTAS DE COMPONENTES ALÉRGENOS	
Forma	Medialuna	Cereales con gluten	**Harina de trigo**
Peso en crudo	120 g	Leche y sus derivados	**proteína láctea, leche, nata**
		Puede tener trazas de Pescado	

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE			PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm	
Primario	Bolsa de polietileno (agrupaciones de 50 uds)		Nº unidades/caja	50
	Papel parafinado		Nº cajas/tanda	10
Secundario	Tipo	Caja 50 uds	Nº de tandas	8
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	80
	Peso	360g	Nº unidades/palet	4000
	Dimensiones	400x215x230	Altura total palet conformado	1670 mm aprx

DECLARACIÓN OGMs: Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el art. 13 del Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente ya que ninguno de los ingredientes que lo componen provienen ni contiene OGMs.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE

- Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparados y modificaciones
- Real Decreto 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones
- Directiva 2003/89/CE (Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios).
- RD 2220/2004 de 26 Noviembre (incorpora al ordenamiento interno la directiva anterior) y modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento UE nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor