

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST 10014101/ GRA 20015101

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN: MASA DE HOJALDRE EXTENDIDA



INFORMACIÓN ESPECÍFICA

FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 10/05/2024

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA: La Niña del Sur S.L.

CIF: B30341994

DIRECCIÓN: Camino del Reguerón s/n (Pol. Ind. 4B) 30580 - Alquerías, Murcia (España)

Nº REGISTRO SANITARIO: ES 26.07281/MU

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PESO NETO: 500 g

CLASIFICACIÓN

CAJA GRANEL CAJA DE 10 UDS DE PLANCHA DE HOJALDRE GRANEL DE 1 KG APROX.

ESTUCHADO PESO NETO 500 g. 2 UNIDADES ENVUELTAS EN POLIPROPILENO +ESTUCHE CARTÓN

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
harina de trigo	43,68 %
margarina	28,57 %
<small>COMPOSICIÓN: Grasa vegetal de palma, agua, aceites vegetales de nabina y palma, sal, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, acidulante: ácido cítrico, aroma y colorante: beta-caroteno.</small>	
agua	25,81 %
sal	0,86 %
mejorante panario	0,56 %
<small>COMPOSICIÓN: contiene trigo, emulgente: ésteres mono y diaciltartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos y agente de tratamiento de la harina: L- cisteína</small>	
dextrosa	0,43 %
acidulante: ácido cítrico	0,09 %

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LÍMITE
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Producto ultracongelado, mantener en congelación (-18°C). No volver a congelar una vez descongelado.

7. MODO DE EMPLEO

SACAR LA MASA DE HOJALDRE DEL INTERIOR DEL ESTUCHE Y MANTENERLA A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 30 MINUTOS. MIENTRAS TANTO PRECALENTAR EL HORNO A 200°C DURANTE 15 MINUTOS. SI DESEA MENOR GROSOR DE LA MASA, LAMINELA SUAVEMENTE EN TODAS DIRECCIONES, ESPOLVOREANDO CON HARINA LA MASA Y LA MESA PARA EVITAR QUE SE PEGUE. CORTE LAS FIGURAS O FORMAS DESEADAS. PARA CONSEGUIR UN TONO MÁS DORADO, PINTE LA MASA CON HUEVO BATIDO. HORNEAR DURANTE 20 MINUTOS APROXIMADAMENTE Y GRATINAR DURANTE 5 MINUTOS.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 18 MESES

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			T TRAZAS DE ALÉRGENO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		CI	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS		<input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO		<input type="checkbox"/>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		T
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		T	FRUTOS DE CÁSCARA		<input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		T
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO ₂		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1496,51 kJ / 359,2 kcal
GRASAS	23,45 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	12,07 g
HIDRATOS DE CARBONO	31,74 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	1,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,53 g
PROTEINAS	4,52 g
SAL	0,97 g

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

EL PRODUCTO CUMPLE CON TODAS LAS NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL PARA ALIMENTOS, LAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE LE APLICA EN EL MOMENTO DE SU COMERCIALIZACIÓN. EL LISTADO DE LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SE PUEDE CONSULTAR EN EL ANEXO I-PG 11.01.

LOS CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS REALIZADOS EN EL PRODUCTO QUEDAN DESCRITOS EN EL ANEXO 3 - PG 11.09.13

ALGUNOS DE LOS % QUE APARECEN EN ESTA FICHA TÉCNICA PUEDEN REDONDEARSE A LA BAJA EN LA PRODUCCIÓN. LOS % DEFINITIVOS DESCRITOS PARA CADA PRODUCTO QUEDAN REFLEJADOS EN SUS ETIQUETADOS.