

	FICHA TÉCNICA	FT- 537-01
	EMPANADA DE CECINA	FECHA : 05/08/2019

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social:	La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección:	Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA:	26.09363 / TO
Teléfono:	925 390 037
Web:	https://www.canelaenrama.net
Mail:	canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial:	Empanada de cecina
Denominación del producto:	Comida preparada refrigerada
Código interno:	537
Código EAN:	90000000005374



INGREDIENTES

Tomate natural, pimiento asado (pimiento asado, ácido cítrico, cloruro cálcico y sal), harina de **TRIGO**, cecina (12,2%) [pierna de vacuno, sal, azúcar, correctores de acidez (citratos de sodio, eritorbato sódico), y conservador (nitrato potásico)], **QUESO** de rulo de cabra, margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), aroma y colorante (carotenos)], agua, manteca de cerdo, **HUEVO**, sal y conservadores (ácido sórbico, propionato sódico).

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	30 días
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C.
Transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.
Modo de uso	Producto listo para el consumo. 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.
Loteado:	Secuencia de 9 dígitos tipo 537XXYYZ, donde, 537 indica el código interno del producto. XX, son los dos últimos dígitos del año en que se ha fabricado el producto. YY, semana en que se ha fabricado el producto Z: Día de la semana en que se ha fabricado el producto.

	FICHA TÉCNICA	FT- 537-01
	EMPANADA DE CECINA	FECHA : 05/08/2019

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

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	NO
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	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
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	NO
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 Y CONTAMINANTES

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.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Valor energético	1034 kJ / 248 kcal
Grasa	16,00 g
De las cuales saturadas	9,10 g
Hidratos de carbono	16,00 g
De los cuales azúcares	2,60 g
Proteínas	10,00 g
Sal	1,40 g

	FICHA TÉCNICA	FT- 537-01
	EMPANADA DE CECINA	FECHA : 05/08/2019

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Masa rectangular de hojaldre relleno
Color	Marrón dorado
Olor	Característico
Sabor	Característico a hojaldre relleno de cecina, queso de rulo de cabra, tomate y pimientos asados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 100000 ufc/g
Enterobacterias Lactosa positiva	≤ 100 ufc/g
Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto listo para el consumo, destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Estuche + espuma de poliestireno
Medidas producto A x L x H (cm)	31,5 x 42,5 x 5,5
Peso Neto	2,2 kg. aprox.
Unidades de producto	1 unidad

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
Medidas producto A x L x H (cm)	35,5 x 43 x 30
Nº envases por caja	5 unidades
Peso neto caja	11,00 kg. aprox.

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
Medidas A x L x H (cm)	80 x 120 x 150
Nº cajas/palet	25
Peso neto palet	275,00 kg. aprox.