

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT- 531-01</b>
	<b>EMPANADA DE PULPO</b>	FECHA : 02/08/2019

### DATOS DE LA EMPRESA

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

### DATOS DEL PRODUCTO

<b>Nombre comercial:</b>	Empanada de pulpo
<b>Denominación del producto:</b>	Comida preparada refrigerada
<b>Código interno:</b>	531
<b>Código EAN:</b>	90000000005312



### INGREDIENTES

**PULPO** (19,1%) [**PULPO** cocido (*octopus vulgaris*), sal, almidón de arroz, proteína de **LECHE** y antioxidantes (ácido ascórbico y metabisulfito potásico (**SULFITOS**)), cebolla, pimienta verde, harina de **TRIGO**, tomate natural, 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)], patata, agua, pan rallado (**TRIGO**), estabilizantes (almidón modificado, alginato sódico), aceite de oliva, manteca de cerdo, ajo, sal, azúcar, pimentón dulce, pimentón picante, **HUEVO**, colorante natural (extracto de pimentón) y conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico, propionato sódico).

### CONDICIONES DEL PRODUCTO

<b>Vida útil:</b>	30 días
<b>Conservación y almacenamiento:</b>	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C.
<b>Transporte</b>	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consignación en el producto en todo momento.
<b>Modo de uso</b>	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.
<b>Loteado:</b>	Secuencia de 9 dígitos tipo 531XXYYZ, donde, 531 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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT- 531-01</b>
	<b>EMPANADA DE PULPO</b>	FECHA : 02/08/2019

### 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 <sub>2</sub> )	SI	-
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	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)

<b>Valor energético</b>	639 kJ / 153 kcal
<b>Grasa</b>	8,30 g
<b>De las cuales saturadas</b>	3,50 g
<b>Hidratos de carbono</b>	16,00 g
<b>De los cuales azúcares</b>	1,80 g
<b>Proteínas</b>	3,50 g
<b>Sal</b>	0,96 g

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT- 531-01</b>
	<b>EMPANADA DE PULPO</b>	FECHA : 02/08/2019

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Aspecto</b>	Masa rectangular de hojaldre relleno
<b>Color</b>	Marrón dorado
<b>Olor</b>	Característico
<b>Sabor</b>	Característico a hojaldre relleno de pulpo con fritada de verduras

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

### MATERIAL DEL EMBALAJE

<b>Tipo envase secundario</b>	Caja cartón impresa
<b>Medidas producto A x L x H (cm)</b>	35,5 x 43 x 30
<b>Nº envases por caja</b>	5 unidades
<b>Peso neto caja</b>	12,5 kg. aprox.

### PALETIZACIÓN

<b>Tipo de palet</b>	Europeo
<b>Medidas A x L x H (cm)</b>	80 x 120 x 150
<b>Nº cajas/palet</b>	25
<b>Peso neto palet</b>	312,5 kg. aprox.