

	FICHA TÉCNICA DE EMPANADA DE ATÚN TG 1,8 Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1640
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Empanada de Atún TG 1.8 kg

Código EAN 13: 8436024102413

Código EAN 128: (01)18436024102410(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCIÓN: Empanada gallega con una masa a base de harina de trigo, manteca de cerdo y agua con un relleno de sofrito de cebolla, pimientos y aceite de oliva virgen que combina con característico sabor a pescado fresco del atún.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

MASA (50%): Harina de **trigo**, agua, aceite de girasol refinado, manteca de cerdo ibérica (grasas seleccionadas de cerdo ibérico, antioxidantes naturales (E-304, E-306, E-322), sal, pimentón dulce.

PINTADO (<0.001%): **huevo** pasteurizado.

RELLENO (50%): cebolla frita [cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de acidez (E-330)], **atún** en aceite vegetal 30% (**atún**, aceite de girasol y sal), pimiento, pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura y sal), aceite de girasol refinado, azúcar, aceite de oliva virgen, pimentón y oleoresina de pimentón.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si

No, entonces:

Marca proveedor

Marca Blanca

	FICHA TÉCNICA DE EMPANADA DE ATÚN TG 1,8 Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1640
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

CADUCIDAD (meses)

12 meses a partir de la fecha de fabricación en condiciones normales de conservación (-18°C)

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener a temperatura inferior o igual a -18°C.

No volver a congelar el producto una vez que ha sido descongelado.

Cocer en el horno a 180-200°C hasta obtener un color dorado (sobre 40/45 minutos dependiendo del tipo de horno).

Introducir el producto en el horno sin previa descongelación. No es necesario pintar con huevo. Una vez cocido la duración del producto es de, al menos, 48 horas a temperatura ambiente.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja petaca de cartón blanca

Unidad mínima de venta: 1

Caja:

Largo (cm)	37.5
Ancho (cm)	37.5
Alto (cm)	5
Unidades caja:	1
Kilos caja:	1.6

Palet:

Formato Palet:	184
Cajas x Fila:	8
Filas x Palet:	23
Kg de Palet:	366

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	28.0 %
De los cuales azúcares:	4.3 %
Grasas:	10.4 %
De las cuales saturadas	2.1 %
Proteínas:	5.9 %
Sal:	1.8 %
VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Kcalorías:	229.1
Kjulios:	959.2

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	FICHA TÉCNICA DE EMPANADA DE ATÚN TG 1,8 Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1640
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

(Indicar según legislación que aplica)

REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Gérmenes

Normas

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)

Coliformes / g (30°C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25g

Ausencia/25 g PNT-AL-010

Listeria monocitógenas

<10 UFC/g.....PNT-AL-019

Clasificación del producto:

PRODUCTO CRUDO ULTRACONGELADO (COMIDA
PREPARADA A BASE DE PESCADO)

Otras normas ¿???

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

a. Trigo

b. Centeno

c. Cebada

d. Avena

e. Espelta

f. Kamut

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo

4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

6. Soja y productos a base de soja

7. Leche y derivados

8. Lactosa

9. Frutos de cáscara:

a. Avellanas

f. Almendras

b. Anacardos

c. Pascanas

d. Castañas de Pará

e. Pistachos

f. Nueces

g. Nueces de Macadamia

10. Apio y derivados

11. Mostaza y productos derivados

12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

13. Dióxido de azufre y sulfitos

14. Altramuces y productos derivados de altramuces

15. Moluscos y productos a base de moluscos.

TRAZAS: leche, soja, sulfitos y moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

	FICHA TÉCNICA DE EMPANADA DE ATÚN TG 1,8 Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1640
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Dorado
 Sabor: Característico del producto y de su preparación.
 Textura: Masa de textura fina y relleno jugoso.
 Olor: Característico del producto y de su preparación.
 Otros datos cualitativos:
 pH = 5-6
 Grados Brix =
 Humedad: 50-60%
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado:
 % Empanado:
 % Sal:
 Talla o calibre:
 N° piezas:
 % inyección:
 Peso pieza/unidad: 1.8 Kg
 Origen:
 Zona FAO:
 Nombre en latín especie:

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: SI NO