



FT Pro 203	
Revisión: 0	Fecha: 17/05/22
Página 1 de 2	

Referencia	Empanadillas negras de txangurro 230g
	Empanadillas negras de txangurro 1300g

Nº RGSA:	26.05458/SS, 12.023551/SS, 40.069364/SS
----------	---

<b>Ingredientes:</b>	Leche de vaca pasteurizada, sémola de trigo ( <b>gluten</b> ), harina de trigo ( <b>gluten</b> ), buey de mar (7%) ( <b>crustáceo</b> ), huevo líquido pasteurizado, agua, mantequilla ( <b>nata</b> pasteurizada y fermentos <b>lácticos</b> ), harina de maíz, centollo (1%) ( <b>crustáceo</b> ), tinta de calamar (1%) ( <b>molusco</b> ), aceite de oliva, sal y pimienta negra molida. Sin conservantes ni colorantes añadidos.
<b>Alérgenos</b> (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)	Contiene: Crustáceos, leche, gluten, huevo y molusco.
<b>Tratamiento sufrido durante el procesado</b>	Rellenado y posteriormente congelado.
<b>Características organolépticas:</b>	Color: característico negro brillante. Olor y sabor: de sabor delicado y aroma agradable, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalo. Textura: homogénea, cremosa y sin pastosidad.
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD</b>	
<b>Características microbiológicas:</b>	Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 RD 3484/2000 (como referencia, criterios microbiológicos derogados por RD 135/2010)
<b>Características físicas:</b>	Proceso diseñado de forma que se analizan y controlan los peligros físicos (vidrio, metal, plástico,...) para evitar su presencia en el producto.
<b>Características químicas</b>	Proceso diseñado de forma que se analizan y controlan los peligros químicos (alérgenos, plastificantes de los envases, productos de limpieza, lubricantes,...) para evitar su presencia en el producto.
<b>Irradiación:</b>	Producto libre de irradiación.
<b>OGM</b> (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	No contiene derivados de organismos genéticamente modificados.

<b>Aplicación / Modo de empleo</b>	Sin descongelar, freír en la freidora a máxima potencia durante 3 minutos.
<b>Consumidores habituales</b>	Población general excepto personas alérgicas a los ingredientes indicados en el apartado de Alérgenos.



FT Pro 203

Revisión: 0

Fecha: 17/05/22

Página 2 de 2


PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
<b>Formatos:</b>	230 g 1300 g
<b>Invasado / Embalaje</b>	Envase primario Barqueta termosellada El material plástico empleado es apto para estar en contacto con alimentos
	Embalaje 12 unidades de 230g en caja de cartón. 3 unidades de 1300g en caja de cartón.
<b>Etiquetado</b>	Incluye: identificación empresa, denominación producto, ingredientes, cantidad neta, lote, fecha de caducidad, instrucciones de uso, conservación y código de barras.
<b>Vida útil</b>	2 años
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Mantener en congelación a una temperatura no superior a -18°C. Una vez descongelado el producto, consumir antes de 48 horas.
<b>Condiciones de transporte</b>	Vehículo frigorífico en congelación.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético	1179 kJ / 279 kcal
Grasas	8,3 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	36 g
de los cuales azúcares	1,8 g
Proteínas	10 g
Sal	1,2 g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA											
FORMATO	Información referencia					Información caja					
	Al (cm)	An (cm)	P (cm)	PB (gr)	Cod EAN	U/C	Al (cm)	An (cm)	P (cm)	PB (kg)	Cod DUN-14
230g	5,0	17,2	12,6	255	8437015933467	12	19,0	39,5	26,4	3,4	18437015933464
1300g	6,0	32,0	25,7	1400	8437015933504	3	19,0	39,5	26,4	4,2	18437015933501

Al: alto, An: ancho, P: profundo, PB: peso bruto, U/C: unidades por caja

FORMATO	Información palet			
	Cajas / Capa	Cajas / palet	Al palet (cm)	Nº capas
230g	8	64	167	8
1300g	8	64	167	8

Elaborado y modificado por: Calidad	Revisado y aprobado por: Gerencia
Firma: 	Firma: 