

OBLEAS EMPANADILLAS

REF: 001/30 y 0002

RSI 26-08575/B

INGREDIENTES	Harina de TRIGO (61%), manteca de cerdo (7%), conservantes (E200 y E202), antioxidante (E330), colorante (E171), sal y agua.			
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene gluten			
DECLARACIÓN OMG'S	Este producto NO contiene OMG'S			
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Elaborado en sala fría temp. 10º-12º, envasado y congelado a -18º			
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	Oblea de color blanco/crudo y sin olor			
CARÁCTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	Especificaciones microbiológicas. Criterio interno para comidas preparadas			
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS u.fc/gramo (máximo)	Aerobios totales		8,5.x10 ⁴ u.f.c./g
		Coliformes		<1x10 ¹ u.f.c./g
		Estafilococos		<1x10 ¹ u.f.c./g
		Escherichia coli B		<1x10 ¹ u.f.c./g
		Salmonella		Ausencia /25g
Listeria monocytogenes		<1x10 ¹ u.f.c./g		
VALORES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g)	ENERGIA	318 Kcal 1342 KJ	GRASAS GRASAS SATURADAS	7,6 % 3,5 %
	PROTEINAS	10 %	AZUCARES	6,8 %
	CARBOHIDRATOS	51,4 %	SAL	1,0 %
VALORES QUÍMICOS (valores medios por 100 g)	HUMEDAD	27,1 %	CENIZAS TOTALES	1,4 %
PESO UNITARIO	100 g. pequeñas 175 g. grandes			
ENVASADO Y TRANSPORTE	Bolsa de 10 obleas con lámina de plástico transparente interfoliada Caja de 30 unidades y 3 kilos de peso las pequeñas Caja de 20 unidades y 3,5 kilos de peso las grandes Pale europeo de 120 Se transporta en vehículo refrigerado/congelado, limpio y desinfectado			
ETIQUETADO	Según reglamento nº1169/2011 y RD 1334/1999 Lote correspondiente con fecha de fabricaron, día, mes y año Ejemplo: día 1 de julio del 2014 = L010714			
CONSERVACIÓN	Refrigerado 2 meses hasta fecha caducidad Congelado a -18ºC hasta fecha de caducidad			
CADUCIDAD	Refrigerado 2 meses Congelado 18 meses después de la fabricación			
PREPARACIÓN	Dejar descongelar o atemperar si son frescas y rellenar al gusto, quitar el plástico intermedio y freír en abundante aceite o en horno tradicional/mixto			
DPTO. C ALIDAD: APROBADO POR EQUIPO APPCC	DICIEMBRE 2023			