

# FICHA TÉCNICA



**DELICIAS CORUÑA, S.L.**

Fecha emisión: 04/05/2017

Fecha modificación: 20/02/2020

Rev.: 7

## DENOMINACIÓN:

### MEDIA LUNA 125g VEGANA

CODIGO PRODUCTO: 77703  
GTIN 13: 8436009777032  
GTIN14: 18436009777039



Producto crudo



Producto horneado

Peso neto: 125g

## PRESENTACIÓN:

PRODUCTO CONGELADO  
ENVASADO A GRANEL  
(en bolsón de plástico)

## COMPOSICIÓN:

### Ingredientes declarados en orden descendiente

Harina de trigo (**GLUTEN**), calabacín (12%), cebolla (12%), pimiento (11%), vino blanco, champiñón (6%), agua, aceite de girasol, fécula de patata, sal, azúcar, aceite de oliva, especias (curry), levadura.

45% de Relleno.

### ALERGENOS

Contiene **gluten**.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara, sésamo, derivado lácteo, moluscos, soja, apio, crustáceos, pescado, huevo, altramuces, mostaza, sulfitos**.

*No contiene ni es producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)*

Producto destinado al consumo, tras tratamiento térmico, por cualquier persona en condición de comer alimentos sólidos, a excepción de aquellas personas susceptibles de sufrir reacciones alérgicas a los ingredientes potencialmente alergénicos descritos en la presente ficha técnica, o prescripción facultativa de evitación de cualquiera de sus ingredientes listados.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS :

Peso neto congelado g	125	(±5)		
Peso masa g	68			
Peso relleno g	57	% relleno:		45%(±3)
Longitud cm	15	(±2)		
Anchura cm	7	(±2)		
Espesor mm	15	(±5)		

## RECOMENDACIÓN HORNEADO:

Precalear el horno de convección a 180°C, cuando se encuentre a la temperatura indicada, introducir la empanada parcialmente descongelada sobre papel parafinado durante 15/20 min o hasta que adquiera una coloración dorada y aspecto crujiente.

Hornos con calor refractario temperatura aconsejada 200°C

Conservación a temperatura ambiente tras horneado, vida útil 48h.  
Vida útil en refrigeración 72h tras horneado

Indicar en etiquetado fecha de horneado/envasado y fecha de caducidad.

**ENVASADO:****Caja**

unidades/caja	tara caja	peso neto	peso bruto
70	0,5	8,75	9,25

dimensiones caja mm 500 (largo) x 240 mm (ancho) x 200 mm (alto)

**Palet europeo**

cajas/palet	capas/palet	cajas/capa
63	9	7

Altura palet (cm) (con palet madera)	195	Peso neto palet (Kg)	551
		Peso bruto palet (Kg) (con palet madera)	607

**LOTE Y CONSERVACIÓN:**

Lote: FFFFFDDMMAA ( OF Dia de elaboración Mes Año)

Consumir preferentemente dd/mm/aaaa 12 meses a partir de la fecha de elaboración  
antes del: (día/mes/ año)

**PRODUCTO CONGELADO CONSERVAR A -18°C  
UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR**

Indicar en etiquetado fecha de horneado/envasado y fecha de caducidad

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL**

E.coli ufc/g	<10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus ufc/g	<10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes ufc/g	<10 <sup>2</sup>
Salmonella ufc/25g	ausencia

Valores medios por 100 g de producto crudo

Valor energético (kJ)	784
(kcal)	188
Grasas (g)	5,0
de las cuales saturadas (g)	0,6
Hidratos de Carbono (g)	31
de los cuales azúcares (g)	3,3
Proteínas (g)	4,3
Sal (g)	1,1

Delicias Coruña, S.L. Polig. De Penapurreira parc C-4A  
15320 As Pontes de García Rodríguez A Coruña Tfno. 0034 981 45 51 00 Fax. 0034 981 45 51 01  
www.deliciascoruna.com email: obradoiro@deliciascoruna.com

Cualquier copia impresa puede quedar obsoleta