

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



| | |
|-------------------|---------------|
| Último cambio en: | 26.06.2017 |
| Código EAN | 8436015914230 |
| Código ITF 14: | 8436015914237 |

EMPANADA ATUN REDONDA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

| | |
|------------------------|-----------------|
| Número artículo | |
| CSM número artículo | 10150588 |
| Compañía | |
| CSM IBERIA S.A.(ES) | 60700 |
| CSM GLOBAL | 10150588 |

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominación del alimento: | Empanada de atún, cruda y ultracongelada |
|-----------------------------------|--|

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Masa de trigo rellena de atún y vegetales, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|------------------------|--------|
| País de origen: | España |
|------------------------|--------|

INSTRUCCIONES DE USO

| | | | |
|---------------------------------------|----------------|-------------|----------------------------------|
| instrucciones de trabajo | | | |
| Cocción (Horno de convección): | Tiempo: | 30 - 40 min | Temperatura: 170 - 180 °C |
| Cocción (Horno tradicional): | Tiempo: | 30 - 40 min | Temperatura: 200 - 210 °C |

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

| | Nominal | Intervalo | Método | Comentario |
|------------------|---------|---------------------|--------|------------|
| Peso | 1.300 g | 1.280,5 - 1.319,5 g | | |
| Diámetro: | 31 cm | 30 - 32 cm | | |

INFORMACIÓN SENSORIAL

| | | | |
|------------------------|--------------------|---------------|-----------------------|
| Sabor: | Atún, Vegetal | Olor: | Cocido, Vegetal, Atún |
| Aspecto visual: | Congelado, Redonda | Color: | Beige |
| Estructura: | Masa, Firme | | |

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Cebolla frita (Cebolla; Aceite de oliva virgen; Sal; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Espesante: (Goma xantana (E 415), Goma garrofin (E 410), Goma guar (E 412)); Dextrosa); **Harina de trigo**; Atún en aceite (10%) (**Atún**; Aceite de girasol; Sal); **Leche**; Aceite de girasol; Vino; Pimienta; Tomate triturado (Tomate; Sal; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330)); **Huevo pasteurizado**; **Yema de huevo pasteurizada**; Azúcar; Sal (Sal; Antiaglomerante: Ferrocianuro sódico (E 535)); Especias.

Número de artículo: 10150588 Último cambio en: 26.06.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

| | | |
|--|----------|------------|
| Valor energético: | 899 kJ | (214 kcal) |
| Grasas: | 7,2 g | |
| de las cuales saturadas: | 1,2 g | |
| Hidratos de carbono: | 29,0 g | |
| de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos): | 3,2 g | |
| Proteínas: | 5,3 g | |
| Sal (Na x 2,5): | 1,1000 g | |

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

| Alérgenos | Presente | | |
|--|----------|---------------------|---------|
| | producto | línea de producción | fábrica |
| Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011) | | | |
| Cereales que contienen gluten y productos derivados | Sí | Sí | Sí |
| Crustáceos y productos derivados | No | No | Sí |
| Huevos y productos derivados | Sí | Sí | Sí |
| Pescado y productos derivados | Sí | Sí | Sí |
| Cacahuets y productos derivados | No | No | No |
| Soja y productos derivados | No | No | Sí |
| Leche y productos derivados (incluyendo lactosa) | Sí | Sí | Sí |
| Frutos secos de cáscara y productos derivados | No | No | No |
| Apio y productos derivados | No | No | No |
| Mostaza y productos derivados | No | No | No |
| Sésamo y productos derivados | No | No | No |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l | PPM * | No | No |
| Altramucos y productos derivados | No | No | No |
| Moluscos y productos derivados | No | Sí | Sí |

* De acuerdo con el Reglamento (EU) n° 1169/2011, el Dióxido de azufre y los sulfitos solo necesitan ser mencionados en la etiqueta, como SO₂, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Puede contener alérgenos

Puede contener trazas de: Moluscos.

INFORMACIÓN GMO

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de GMO.

INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS

Orgánico: No

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Kosher: No
 Halal: No
 Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: No

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

| | UM | M | m | n | c: > m | Método / Comentarios |
|-------------------------|-------|---------------|---|---|--------|--|
| E. coli: | /g | 100 | | | | ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01 |
| Mohos: | /g | | | | | |
| Bacillus cereus: | /g | 1 000 | | | | ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72 |
| Staphylococcus aureus: | /g | 100 | | | | ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03 |
| Listeria monocytogenes: | /g | No detectable | | | | ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02 |
| Salmonella: | /25 g | No detectable | | | | ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66 |

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil: 365 Días
 Temperatura de almacenaje: -18 °C
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

| | | | |
|---------------------|----------|-------------------|------------|
| Número de artículo: | 10150588 | Último cambio en: | 26.06.2017 |
|---------------------|----------|-------------------|------------|

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

| | | | | | |
|-------------------------------|---------|--------------------|---------|--------------------------|-------|
| Unidad de distribución | | | | | |
| Peso neto: | 6,5 kg | Peso bruto: | 7,05 kg | Número de piezas: | 5 PCE |
| Embalaje primario: | | | | | |
| Descripción: | bandeja | Material: | Papel | | |
| Embalaje secundario: | | | | | |
| Descripción: | Bolsa | Material: | LDPE | | |
| Descripción: | Caja | Material: | cartón | | |

INFORMACIÓN JURÍDICA

Todos los productos cumplen la legislación europea e internacional.

DECLARACIÓN

Este documento es generado desde una base de datos QA/ERP validada. La necesidad de validar cada paso dentro de la base de datos garantiza que la información presente sea correcta y actualizada según nuestros conocimientos. Por lo tanto, este documento no necesita ser firmado. Aceptando esta ficha técnica, el cliente se asegura de disponer de la información más reciente sobre el producto. Todos los demás medios de comunicación no pueden garantizar estar al día, ya que no están cubiertos por una herramienta validada de gestión de C&D.