

FICHA TÉCNICA



DELICIAS CORUÑA, S.L.

Fecha emisión: 17/10/2006

Fecha modificación: 27/01/2020

Rev.: 15

DENOMINACIÓN:

EMPANADA RECTANGULAR 1800 g ATÚN (30x40)

CODIGO PRODUCTO: 77039

GTIN 13: 8436009770392

GTIN14: 18436009770399

Peso neto: 1800 g



Producto crudo



Producto horneado

PRESENTACIÓN:

PRODUCTO CONGELADO EN BOLSA INDIVIDUAL

COMPOSICIÓN:

Ingredientes declarados en orden descendiente

Harina de trigo [**GLUTEN**], cebolla frita (cebolla, aceite oliva, espesantes E-412, E-410), **ATÚN** (11,3%) (atún, aceite de girasol, sal), vino blanco, aceite de girasol, agua, pimiento, azúcar, sal, fécula de patata, **HUEVO** pasteurizado, especias y levadura.

45% Relleno. 25% de Atún sobre relleno.

ALERGENOS Contiene **gluten, pescado, huevo.**

Puede contener trazas de **frutos de cáscara, sésamo, moluscos, crustáceos, soja, apio, sulfitos, derivados lácteos, mostaza, altramuces.**

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	1800	(±27)	
Peso masa g	990		
Peso relleno g	810	% relleno:	45% (±3)
Longitud cm	39	(±1,5)	
Anchura cm	29	(±1)	
Espesor mm	15	(±5)	

RECOMENDACIÓN HORNEADO:

Descongelar la empanada unos 40 minutos e introducirla sobre papel parafinado en el horno de convección precalentado a 200°C. Temperatura de horneado 180°C durante 45 minutos o hasta que adquiera una coloración dorada.

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

En caso de venta libre servicio, indicar en etiquetado la fecha de horneado/envasado y fecha de caducidad.

ENVASADO:

Caja

unidades/caja	tara caja	peso neto (kg)	peso bruto (kg)
5	0,5	9	9,5

dimensiones caja 410 mm (largo) x 330 mm (ancho) x 160 mm (alto)

Palet europeo

cajas/palet	capas/palet	cajas/capa
66	11	6

Altura palet (cm)	191	Peso neto palet (kg)	594
(con palet madera)		Peso bruto palet (kg)	652
		(con palet madera)	

LOTE /CONSERVACIÓN

Lote: FFFFFddmmaa (Orden de Fabricación día de elaboración/mes/año)

Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aaaa 12 meses a partir de la fecha de elaboración

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA Y NUTRICIONAL

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

Valores medios por 100 g de producto crudo

Valor energético (kJ)	931
(kcal)	223
Grasas (g)	7,8
de las cuales saturadas (g)	0,9
Hidratos de Carbono (g)	30
de los cuales azúcares (g)	2,1
Proteínas (g)	7,0
Sal (g)	1,2

Delicias Coruña, S.L. Parque Empresarial Penapurreira parc C4A
15320 As Pontes de Garcia Rodriguez A Coruña Tfno. 981 45 51 00 Fax. 981 45 51 01
www.deliciascoruna.com email: obradoiro@deliciascoruna.com