



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página 1 de 1

02/09/2024

Revisión: 11

Producto: **EMPANADA CRUDA ULTRACONGELADA ATÚN [HORECA FLAUTA]**

Código interno: 20179

Codificación GTIN:

GTIN-13	GTIN-14 (caja)	GTIN-14 (palet)
8422094001947	18422094001944	38422094001948



1.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Peso neto: 150g ± 6.8g

Dimensiones: 19 x 7 ± 1cm

2.- INGREDIENTES

MASA: (50%) harina de TRIGO, agua, aceite de girasol refinado, manteca de cerdo ibérico y sal.

RELLENO: (50%) cebolla frita [cebolla 96,5%, aceite de oliva virgen 3% y sal 0,5%], ATÚN 26% [ATÚN, aceite de girasol y sal], aceite de oleorresina [aceite de girasol, oleorresina [colorante natural (E160c), aceite de girasol]], pimiento rojo, pan rallado [harina de TRIGO, agua y levadura], tomate, azúcar blanco y sal.

PINTADO: HUEVO pasteurizado.

ALÉRGENOS: GLUTEN, HUEVO, PESCADO. Puede contener trazas de: SOJA, LECHE Y DERIVADOS, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO, DIÓXIDO DE AZUFRE y SULFITOS, MOLUSCOS.

3.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA, FISICOQUÍMICA Y NUTRICIONAL

MICROBIOLOGÍA

- Aerobios mesófilos: <5x10E5 (ufc/g)
- Coliformes totales: <5x10E3 (ufc/g)
- Escherichia coli: <100 (ufc/g)
- Staphylococcus aureus coag.+ : <100 (ufc/g)
- Salmonella spp.: Ausencia (/ 25g)
- Listeria monocytogenes: <100 (ufc/g)

pH: 5.3-6.3

NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO HORNEADO:
Valor energético: 1152kJ/276kcal; Grasas: 14g; de las cuales saturadas: 2.6g; Hidratos de carbono: 30g; de los cuales azúcares: 3.3g; Proteínas: 7.3g; Sal: 1.3g.

4.- OGM Y RADIACIONES IONIZANTES. POBLACIÓN DESTINO

Las materias primas utilizadas en la elaboración de este alimento no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's). Alimento apto para toda la población excepto grupos de riesgo que deben tener en cuenta su composición.

5.- MODO DE CONSERVACIÓN

PRODUCTO CRUDO ULTRACONGELADO. Mantener a -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

6.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

18 meses después de la fecha de fabricación, manteniendo el producto a una temperatura igual o inferior a -18°C.

7.- MODO DE EMPLEO

Cocer en horno a 180-200°C (sin previa descongelación) hasta obtener un color dorado (30/35 minutos según tipo de horno). Una vez horneado, conservar a temperatura ambiente y consumir en un plazo no superior a 3 días.

8.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA

8.1.- Características de la caja

Tipo caja	UD/caja	Peso Bruto (Kg)	Medidas interiores (Largo x Ancho x Alto)/cm
Anónima	50	7.78	39x20.4x19.5

8.2.- Presentación del producto en palet

Cajas/fila	Fila/palet	Cajas/palet	Peso bruto palet (Kg) (incluye taco)	Altura palet (cm) (incluye taco)
10	9	90	720	197

9.- INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Registro sanitario: 26.05973/C

HORNOS DE LAMASTELLE S.A.: Avda. Rosalía de Castro, Km 12, 15179 Montrove (A CORUÑA) Tel: +0034 981631226
Empresa certificada según ISO 22000:2018 (Certificado: ES127673-1).

Dpto. de calidad

Hornos de Lamastelle, S.A.



www.lamastelle.com

Hornos de Lamastelle, S.A.

A - 15437486

Avda. Rosalía de Castro, km. 12

15179 Montrove-Oleiros (A Coruña)

T. 981 631 226 - F. 981 631 508