

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 66205

**Denominación comercial:** RED YUMMIES GRANEL (23u)

**Denominación legal:** Empanadilla cocida de carne de lomo de cerdo picante y queso ahumado ultracongelado

**Código EAN caja:** 8424465662054

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465949643

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 4 días a temperatura ambiente

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### > INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

1 - 2 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Opción 1: Dejar descongelar durante 2 - 3 horas a temperatura ambiente. Antes de su consumo se recomienda regenerar en el horno precalentado a 180°C durante 1 - 2 minutos. Opción 2: Dejar descongelar el producto durante 1-2 horas a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 180°C y calentar el producto de 3 a 5 minutos. Dejar reposar antes de su consumo. Opción 3: Precalentar el horno a 180°C y calentar el producto congelado durante 10 minutos. Dejar reposar antes de su consumo. El tiempo de descongelación y horneado puede variar dependiendo de las condiciones ambientales y del tipo de horno respectivamente.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Carne de lomo de cerdo(27. 5%), harina de TRIGO, QUESO ahumado (10%)(LECHE pasteurizada de vaca, sal, corrector de acidez (E509), conservador (E1105) (contiene HUEVO), cuajo y fermentos lacticos. Ahumado con madera de abedul), tomate frito (tomate, aceite vegetal (girasol), azúcar, almidón de maíz, sal, cebolla, ajo), aceite vegetal (girasol), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez (E330), espesantes (E415, E410, E412), dextrosa), zanahoria, vino, LECHE uht entera, almidon de maíz, pimentón dulce, azúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especias. DECORACIÓN: tinta alimentaria (colorante E155).

**Puede contener trazas de:** Pescado, soja, frutos de cáscara (nueces), apio, mostaza, moluscos.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	X
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	X

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	X

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1128 kJ	-
	269 kcal	-
<b>Grasas</b>	12 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,4 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	27 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,8 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,6 g	-
<b>Proteínas</b>	12 g	-
<b>Sal</b>	1,0 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	400 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

**> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS**

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	80	85	90
- Masa (g)		85	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	110	120	130
<b>Ancho (mm)</b>	60	68	75
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**Color:** Masa color naranja

**Olor:** Característico de masa horneada a lomo de cerdo con queso ahumado

**Sabor:** Característico de masa horneada a lomo de cerdo con queso ahumado

**Aspecto:** -

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Estafilococcus coagulasa +</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	-	*
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	1	-	-	<10e2 ufc/g

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	295,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Azul
Reciclable*	+	-	+	+

### OTROS EMBALAJES

	816115	815048	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	3,29	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	385x285x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PEBD	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

23

#### Peso neto (kg)

1,96

#### Peso bruto (kg)

2,28

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

17

#### Total cajas

136

#### Peso (kg)

335

#### Altura (m)

1,83

#### Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

### > CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.