

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69354

Denominación comercial: CHEESEPIE POLLO A LA SICILIANA

Denominación legal: Empanadilla cruda de carne de pollo (19%) con queso mozzarella (12%) y tomate semiseco (7%) ultracongelada

Código EAN caja: 8424465693546

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465880939

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 2 días en refrigeración

*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: 10 - 15 minutos en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: 190 °C

Consejos de preparación recomendados: Opción 1: Dejar descongelar durante 10-15 min. Hornear a 190°C durante 15 min. El tiempo puede variar dependiendo del tipo de horno. Opción 2: Hornear a 200°C durante 10-15 min. No es necesario descongelar. El tiempo puede variar dependiendo del tipo de horno. RECOMENDACIÓN D E CONSUMO: Hornear a 200°C durante 2 mins antes de consumir. Conserva

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

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO acondicionada (harina de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E920)), carne de pollo(19%), QUESO mozzarella (12%)(LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante (E330), cuajo, fermentos lácteos, conservador (E202), antiaglomerante (almidón de patata)), QUESO emmental (QUESO emmental, antiaglomerante (almidón de patata)), tomate semiseco (7%)(tomate seco (80%), aceite de semillas de girasol, vinagre de vino, sal, alcaparras, ajo, perejil, oregano, guindilla, antioxidante (E300)), cebolla prefrita (cebolla, aceite vegetal (girasol)), LECHE uht entera, vino, margarina (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco en proporciones variables), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)), aceite de oliva, QUESO mezcla curado (LECHE pasteurizada de vaca, cabra y oveja, sal, antiaglomerante (almidon de patata), fermentos lacteos, conservante (lisozima de HUEVO), estabilizante (E509), cuajo), sal (sal refinada, antiaglomerante (E535)), azúcar, pasta de ajo (ajo, sal, antioxidante (E330)), albahaca, pimienta negra. DECORACIÓN: tinta alimentaria (colorante E155).

Puede contener trazas de: pescado, soja, apio, mostaza, sésamo.

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

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

	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	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO₂	-	-
Altramueses y productos a base de altramueses	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1348 kJ 322 kcal	1121 kJ 268 kcal
Grasas	16 g	14 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6,1 g	5,6 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,8 g	3,8 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	1,2 g	1,2 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	31 g	22 g
de los cuales:		
- azúcares	3,2 g	1,8 g
Fibra Alimentaria	1,0 g	1,0 g
Proteínas	13 g	13 g
Sal	1,2 g	1,2 g
Sodio	493 mg	493 mg
Colesterol	33 mg	33 mg

*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
Peso (g)	90	100	110
- Masa (g)		100	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	121	125	129
Ancho (mm)	71	75	79
Alto (mm)	10	13	16
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*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: -

Olor: -

Sabor: -

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
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella</i> spp	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	<1,0e2 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	3,48	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	140x167x140	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	PAPEL	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	0,13	0,04	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Recicitable*	+	-	+	+

> OTROS EMBALAJES

	816314	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	2,92	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	152x85x152	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x76x152	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,13	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	-	-	-	-	-	-
Recicitable*	N	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



> PALETIZADO

Caja



	Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
	27	2,7	3,02

Palet



Cañas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	17	136	436	1,83	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.