

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69355

Denominación comercial: CHEESEPIE CHEESEBURGUER

Denominación legal: Empanadilla cruda de carne de ternera (10%) con queso cheddar (9%) ultracongelada

Código EAN caja: 8424465693553

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465880922

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 DE 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 ternera(10%), QUESO cheddar (9%)(LECHE pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cuajo, sal, colorante (E160a), antiaglomerante (almidón de patata)), bacon cocido (panceta de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizante (E451), antioxidante (E316), conservador (E250), aroma de humo), magro de cerdo, QUESO ahumado (LECHE pasteurizada de vaca, estabilizante (E509), sal, cuajo y fermentos lácticos. Ahumado con madera de abedul), LECHE uht entera, ketchup (tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, estabilizantes (E412, E415, E410), acidulante (E330), conservadores (E202, E211), aromas), margarina (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco en proporciones variables), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)), margarina (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco en proporciones variables), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)), vino, salsa MOSTAZA (agua, vinagre de alcohol, harina de MOSTAZA, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado de maíz, especias (curcuma), conservadores (E202, E211), azúcar, pepinillos (pepinillos, azúcar, vinagre, sal, aromas, antioxidante (E220 (SULFITOS))), cebolla en vinagre (cebolla, agua, vinagre(SULFITOS), sal), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), cebolla frita (cebolla, aceite vegetal (palma), harina de TRIGO, sal), manteca de cerdo (manteca de cerdo, estabilizante (E471)) . DECORACIÓN: tinta alimentaria (colorante E155)

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

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	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
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	-	-
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 terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1331 kJ	1104 kJ
	318 kcal	264 kcal
Grasas	16 g	14 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	6,5 g	6,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	3,2 g	3,2 g
- ácidos grasos poliinsaturados	0,9 g	0,9 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	31 g	22 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	4,5 g	3,1 g
Fibra Alimentaria	1,0 g	1,0 g
Proteínas	12 g	12 g
Sal	1,4 g	1,4 g
Sodio	555 mg	555 mg
Colesterol	27 mg	27 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	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	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
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

PALETIZADO


Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	27		2,7		3,02	
Palet						
	Cajas/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.