

NÚMERO DE RGSA 26.00006830/M
NOMBRE PRODUCTO Empanada atún
PRESENTACIÓN Envueltas en propileno retráctil y envasadas en caja.
CONSERVACIÓN Mantener a temperatura de 0º a 5º
LOTE DE PRODUCTO El día del año de su fabricación
CONSUMO PREFERENTE 18 días a partir de su fabricación

INGREDIENTES

MASA Harina de trigo, agua, margarina [grasa vegetal (palma), agua, aceite vegetal (girasol)], sal, emulgente (mono y di glicéridos de ácidos grasos de E-471), antioxidante (ácido cítrico E-330), conservador (ácido sórbico E-200), aroma y colorante (β-caroteno (E-160ai)), manteca de cerdo [manteca de cerdo ibérico, tocoferoles (E-306, E-304i), antioxidante (E-320)], sal (antiglomerante E-536), conservantes: Propionato sódico (E-281) y ácido sórbico (E-200).

RELLENO Fritada de Hortalizas [Tomate, cebolla, berenjena, pimiento, aceite vegetal (girasol), azúcar, sal, estabilizantes (E-1422, E-412 y E-407), conservante (E-202), antioxidante (E-330)], aceite de oliva virgen extra y pimentón.
Atún (pescado) 18 %, (atún, aceite de girasol y sal).

PINTADO Huevo pasteurizado [conservante (202), regulador del pH (330)].

- Los ingredientes en **negrita** se consideran alérgenos.
- Puede contener trazas de **SOJA, SULFITOS, MOLUSCOS, LECHE Y SUS DERIVADOS**.

ALERGÉGENOS PRESENTES EN PRODUCTOS

<u>TIPO ALÉRGENO</u>	<u>EN PRODUCTO</u>	<u>EN LÍNEA</u>
Cereales con gluten	SI	SI
Crustáceos o derivados	NO	NO
Pescado o derivados	SI	SI
Leche y derivados	NO	SI
Huevos y subproductos	SI	SI
Soja	NO	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO
Apio	NO	NO
Mostaza	NO	NO
Semilla sésamo	NO	NO
SO2	NO	SI
Moluscos	NO	SI
Altramuz	NO	NO

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL
POR 100 g DE PRODUCTO**

Kcal	283
kJ	1185
Grasas	18,9 g
AGS	7,1 g
H. Carbono	22,5 g
Azúcares	1,9 g
Proteínas	5,2 g
Sal	0,086 g

FASES DEL PROCESO	↪	Recepción de materia prima
	↪	Elaboración de masa
	↪	Elaboración de rellenos
	↪	Elaborado de empanadilla
	↪	Pintado de huevo
	↪	Horneado
	↪	Enfriado
	↪	Envasado y etiquetado
	↪	Refrigerado

Características

Organoiépticas

PESO	0,230 kg
FORMA	Media luna
COLOR	Pan tostado
OLOR	Característico
TEXTURA	Tierna y acolchada

PLAN DE CONTROL

Todos los controles realizados en el proceso de fabricación siguen el sistema APPCC implantado por la empresa

<u>Control de materia prima</u>	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Control del estado de la carga ↪ Control de temperatura si procede ↪ Documentación ↪ Control de composición
<u>Control durante la fabricación</u>	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Control del porcentaje de componentes ↪ Control de temperatura de cocción ↪ Control de temperatura de refrigeración ↪ Controles establecidos de APPCC
<u>Control sobre producto acabado</u>	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Control de peso de producto final ↪ Control microbiológico ↪ Control de envasado (color, aspecto, rotura, cierres y etiquetado)