



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	EMPANADA YORK-QUESO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	Comidas preparadas. Pr. terminado: Empanada york-queso
DENOMINACIÓN LEGAL	Comidas preparadas con tratamiento térmico (RD 3484/2000)
MARCA COMERCIAL	Horno Los Abuelos
INGREDIENTES	• Plancha de Hojaldre: - harina de TRIGO [mezcla candeal (60%) y pastelera (40%)], - margarina [aceites y grasas vegetales (palma, girasol y SOJA en proporción variable) agua, sal (0,5%), dextrosa, emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico) aromas, conservador (E202), colorante (carotenos)], - margarina [aceites y grasas vegetales (palma, palma totalmente hidrogenada, SOJA y girasol en proporción variable), agua, emulgente (E475, E471), lecitinas, acidulante (ácido cítrico) conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)], - agua - sal. • Fiambre de magro cocido: Carne de cerdo (39%), fécula de patatas, proteína de leche (SOJA Y LACTOSA), sal, corteza de cerdo, estabilizante (E470a, E451, E452), vegetales (SOJA), aroma natural, potenciador del sabor (E621), aroma, conservadores (E250, E262ii), proteína de SOJA, antioxidante (E301), dextrosa, colorante (E120) • QUESO barra: Queso (LECHE), margarina (grasas vegetales (palma, coco, palmiste y girasol), emulgente ((E471) (palma y girasol)) corrector de acidez (E330), colorante (E-160a), almidón modificado, proteínas de LECHE, gelatina, sal sales fundentes (E-452, E-339), estabilizantes (E410, E407), conservador (E-202), colorante (E-160a) aroma. • HUEVO: huevo, corrector de acidez (E330), conservadores (E211, E202).
ALÉRGENOS	Consultar GLUTEN, HUEVO, SOJA, LECHE . Puede contener trazas de sésamo, cacahuètes, frutos de cáscara.
PROCESO DE ELABORACIÓN	• Dosificación de ingredientes y amasado y laminado de la masa. • Corte de la masa y relleno. • Pintado con huevo • Horneado de la masa. • Enfriamiento. • Abatimiento (congelación) • Almacenamiento en congelación



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	EMPANADA YORK-QUESO																
FORMATOS DE ENVASADO Y PRESENTACIÓN	Formato de venta: 1 unidad. Peso aproximado 1.500 g. Formatos mayores por encargo. Se suministran en caja de cartón, preimpresa con la marca e información general. Incluye etiqueta con la información nutricional, de ingredientes, de trazabilidad y de conservación.																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table> <tr> <th>VALORES POR 100 g</th><th></th></tr> <tr> <td>Valor energético (kJ / kcal)</td><td>1835 / 375</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>21,3</td></tr> <tr> <td>de las cuales ácidos grasos saturados</td><td>11,9</td></tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td><td>47,1</td></tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td><td>28</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>4,2</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>0,46</td></tr> </table>	VALORES POR 100 g		Valor energético (kJ / kcal)	1835 / 375	Grasas	21,3	de las cuales ácidos grasos saturados	11,9	Hidratos de carbono	47,1	de los cuales azúcares	28	Proteínas	4,2	Sal	0,46
VALORES POR 100 g																	
Valor energético (kJ / kcal)	1835 / 375																
Grasas	21,3																
de las cuales ácidos grasos saturados	11,9																
Hidratos de carbono	47,1																
de los cuales azúcares	28																
Proteínas	4,2																
Sal	0,46																
LOTEADO	Fecha de elaboración																
CONSUMO PREFERENTE	1 mes desde la fecha de elaboración.																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN DESTINO	Conservar en congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)																
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En camiones frigoríficos con congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)																
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	Consumo directo por parte del consumidor final o suministro a empresas para la venta al consumidor final.																
UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO	Producto listo para consumo vendido en congelación. Instrucciones de descongelación: Descongelar en refrigeración ($1-5^{\circ}\text{C}$) durante 12 horas. Posteriormente mantener en refrigeración ($1-5^{\circ}\text{C}$), y consumir antes de 4 días desde la descongelación.																
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Reglamento (CE) N° 2073/2005	Listeria monocytogenes: Listeria (n=5) ≤ 100 ufc/ g al final de su vida útil (Categoría 3. Alimentos listos para el consumo que no puedan favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes).																


RAPPCC02
FICHAS TÉCNICAS


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	EMPANADA YORK-QUESO
	(apdo. 1.3 R2073/2005-Nota 8-) por productos congelados y vida útil inferir a 5 días en refrigeración. • Valores de referencia (RD 3484/2000): • Recuento total de aerobios $n=5$, $c=2$, $m=10^4$, $M=10^5$, • Coliformes $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=10^2$. • <i>Escherichia coli</i>: Ausencia / g • <i>Staphylococcus aureus</i>: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=10^2$ • <i>Salmonella</i> $n=5$, $c=0$, Ausencia/25 g.
CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS TERMINADOS	• Presencia adecuada con ausencia de irregularidades. • Hojaldre con textura laminada. • Relleno con varios productos, con sabor y olor característicos.