



AZCARAY, S.A.

C/ Luis I, nº60, nave 41
Madrid - 28031

Telef: 913030024 - 609433335
E-mail: azcaraysa@telefonica.net
Fax: 9177794000

FICHA TÉCNICA

**EMPANADA DE
HOJALDRE ATÚN
SAYAGO**

FR-FTEC-28
Rev. 10
Hoja 1 de 3
Fecha emisión:
26/09/22

1. - **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Empanada de Atún Hojaldre Ultracongelada

2. - **DESCRIPCIÓN**

La empanada es un producto compuesto por una parte exterior de hojaldre, relleno interiormente por una mezcla de atún y fritada de verduras, con un 19 % de atún, elaborado bajo licencia de fabricación de platos preparados. De forma rectangular y redondas, con unas medidas unitarias de:

1. Rectangular de 40 cm. x 30 cm. x 3,5 cm; y un peso de 2.250 gr.
2. Rectangular de 30 cm. x 20 cm. x 3,5 cm; y un peso de 1.150 gr.
3. Redonda de 22 cm. diam. x 2,5 cm. alt. Y un peso de 500 gr.

Tratamiento: Producto horneado y posteriormente ultracongelado.

3. - **MARCA**

"SAYAGO"

4. - **COMPOSICIÓN CUALITATIVA (INGREDIENTES)**

Fritada de verduras [tomate, pimiento, berenjena, cebolla, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, estabilizantes (E-1422, E-410, E-407), conservador (E-202), corrector de acidez (E-330)], harina de **trigo** [harina de **trigo** y antioxidante (E-300)], miga de **atún (pescado)** en aceite de girasol (19%) [**atún**, aceite de girasol, sal], margarina [grasas vegetales (palma), aceites vegetales (girasol), agua, monodiglicéridos de ácidos grasos E-471 (palma), sal, aromas, corrector de acidez (E-330), colorante betacaroteno] agua, aceite de girasol, sal [sal, antiaglomerante (E-536)], conservadores (E-282, E-202) y baño del hojaldre [aceites vegetales (colza), componentes de la **leche** (proteína de la **leche** y **lactosa**), jarabe de glucosa, aroma natural, estabilizantes (E-407, E-450), emulgente (E-339)].

Puede contener trazas de frutos de cáscara, huevo y soja.

5. - **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y TOLERANCIAS**

5.1.- Características físico-químicas (Según boletín de análisis nº QA/43/10)

Humedad	52,30 %
Cenizas	1,69 %
Proteínas ...(Nx6, 25).....	7,60 %
Materia grasa	15,40 %
Extracto seco magro	47,70 %
Hidratos de carbono totales	23,10 %

5.2.- Características microbiológicas (según Reglamento 2073/2005 y criterios internos)

Aerobios mesófilos: $\leq 1 \times 10^5$
Coliformes: $\leq 1 \times 10^2$
E. Coli: Ausencia/1 gr
S. coagulasa positivo: $\leq 1 \times 10^2$
Salmonella: Ausencia/25 gr
Listeria monocytogenes: n=5; c=0; Aus/ 25 gr



AZCARAY, S.A.

C/ Luis I, nº60, nave 41
Madrid - 28031

Telef: 913030024 - 609433335
E-mail: azcaraysa@telefonica.net
Fax: 9177794000

FICHA TÉCNICA

**EMPANADA DE
HOJALDRE ATÚN
SAYAGO**

FR-FTEC-28
Rev. 10
Hoja 2 de 3
Fecha emisión:
26/09/22

5.3.- Características nutricionales (Según boletín de análisis nº QA/43/10)

5.3.2.- Valor energético

237 kcal/988 kJ Por 100 g de producto.

5.3.1.- Valores nutricionales (por 100 g)

Proteínas.....	6,58 g
Hidratos de carbono.....	19,6 g
• de los cuales azúcares.....	2,6 g
Grasas.....	14,2 g
• de las cuales saturadas.....	6,5 g
Sal.....	1,13 g

6. - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Característico del producto

Olor, Sabor: Característicos, sin matices que denoten carencias sanitarias

7. - USO ESPERADO, INSTRUCCIONES DE USO:

Producto ultracongelado, una vez descongelado no puede volver a congelarse y debe consumirse en un plazo máximo de 7 días.

Para consumir:

1. Sacar del envase y descongelar preferentemente en refrigeración.
2. Sacar del envase, retirar la bandeja e introducir en el horno a 180°C durante 20 minutos.

8. - CONSUMIDORES SENSIBLES:

Celíacos, alérgicos a lactosa, proteína de leche, pescado, huevo, frutos de cáscara y soja.

9. - REGLAMENTACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.(Aplicable a partir del 1 de diciembre del 2012, salvo excepciones.)
- Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre de 2009, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios
- Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios
- Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999)



AZCARAY, S.A.

C/ Luis I, nº60, nave 41
Madrid - 28031

Telef: 913030024 - 609433335
E-mail: azcaraysa@telefonica.net
Fax: 9177794000

FICHA TÉCNICA

**EMPANADA DE
HOJALDRE ATÚN
SAYAGO**

FR-FTEC-28
Rev. 10
Hoja 3 de 3
Fecha emisión:
26/09/22

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de Diciembre de 2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001)

10. - ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

El etiquetado del producto será acorde con la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios que se mencionan en el punto 9.

Presentación:

1. La empanada de 2,250 gr. se presenta retractilada individualmente con poliolefina y con base de poliestireno expandido.
2. La empanada de 1,150 gr. se presenta retractilada individualmente con poliolefina y con base de poliestireno expandido
3. La empanada de 500 gr. se presenta retractilada individualmente con poliolefina en molde de cartón horneable.

El embalado se realiza en cajas de cartón conteniendo:

- 1.- En cajas con 5 Uds. de empanadas de 500 gr.
- 2.- En cajas con 4 unidades de empanadas de 1.150 gr.
- 2.- En cajas con 2 ó 5 Uds. de empanadas de 2.250 gr.

11. - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento del producto y su transporte se realizarán a temperaturas < a -18 °C.

12. - FECHA LÍMITE DE CONSUMO

El producto descrito, conservado a las temperaturas indicadas en el punto 11, tiene un periodo de consumo de 550 días a partir de la fecha de fabricación.

Una vez descongelado el producto debe conservarse en refrigeración un máximo de siete días.