

|                                                                                   |                                                       |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA | Pág. 1 de 1                                  |
|                                                                                   | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO                             | Rev. 11<br>Fecha: 09/09/2025<br>A-013(APPCC) |

## MASA PARA EMPANADA HORNO



**INGREDIENTES:** Harina de **trigo**, agua, margarina vegetal (palma), sal, grasa vegetal (palma, colza, girasol), vinagre de vino blanco y conservadores: E-202, E-282 y E-200.

### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

**SALMONELLA:** ausencia/25 g

**LISTERIA MONOCYTOGENES:** ausencia/25 g

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 341 KCal, 1434 KJ

Grasas: 11,8 g

de las cuales saturadas: 5,6 g

de las cuales monoinsaturadas: 4,1 g

de las cuales polinsaturadas: 6,2 g

Hidratos de carbono: 51 g

de los cuales azúcares: 1,8 g

Proteínas: 6,6 g

Sal (g NaCl): 1,74 g

### VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

Una vez descongelado consumir preferentemente en 24 horas.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura de congelación < -18°C.

### FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: Film PPBIO.

Encajado: Caja de cartón de 24 paquetes

Formato: envases de 12 discos con diámetros:

- ✓ 14cm fina: 480g
- ✓ 14cm gruesa: 510g
- ✓ 12 cm: 430g

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

### MODO DE EMPLEO

1. Dejar descongelar durante 24h a temperatura de refrigeración (0-4°C).
2. Rellenar las obleas con la preparación elegida, cerrarlas presionando los bordes.
3. Hornear a 180 °C durante 10 - 12 minutos.

### ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

|    |                         |
|----|-------------------------|
| XX | Año de fabricación      |
| YY | Mes de fabricación      |
| ZZ | Día del mes de envasado |

### ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

| SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS                                                                                | INGREDIENTE | TRAZAS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados                      | SI          | NO     |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                               | NO          | NO     |
| Huevos y productos a base de huevo                                                                                                        | NO          | NO     |
| Pescado y productos a base de pescado                                                                                                     | NO          | NO     |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                                                 | NO          | NO     |
| Soja y productos a base de soja                                                                                                           | NO          | NO     |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                               | NO          | NO     |
| Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces | NO          | NO     |
| Apio y productos derivados.                                                                                                               | NO          | NO     |
| Mostaza y productos derivados                                                                                                             | NO          | NO     |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                                                                   | NO          | NO     |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> .                           | NO          | NO     |
| Altramuces y productos a base de altramuces                                                                                               | NO          | NO     |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                                                                                   | NO          | NO     |

### INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

| Por aprobación CLIENTE | Por aprobación OVEN'S TIME       |
|------------------------|----------------------------------|
| Cargo:                 | Responsable Departamento Calidad |
| Firma:                 | <i>Oven's Time</i><br>Pan Inglés |

\*Esta ficha de especificaciones técnicas sustituye todas las anteriores y debe ser aprobada por el cliente. En caso de que el cliente no remita esta especificación con la firma correspondiente a su aceptación, Oven's Time asume que después de 15 días hábiles de la fecha de emisión, el cliente acepta esta ficha técnica del producto.