

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 1 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 16 Fecha: 09/09/2025 A-013(APPCC)

MASA PARA EMPANADA CRIOLLA



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, agua, grasa vegetal (palma), sal, margarina vegetal (palma, colza, girasol), manteca de cerdo, 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): 340 KCal, 1426 KJ

Grasas: 12,9 g

de las cuales saturadas: 5,8 g

de las cuales monoinsaturadas: 4,7 g

de las cuales polinsaturadas: 7,1 g

Hidratos de carbono: 48 g

de los cuales azúcares: 1,1 g

Proteínas: 6,8 g

Sal (g NaCl): 1,27 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/PESOS

Envase: Film PPBIO.

Encajado: Caja de cartón de 24 paquetes.

Formato: envases de 12 discos con diámetros:

- ✓ 9cm: 225g
- ✓ 12cm: 430g
- ✓ 14cm: 530g

✓ 15 cm: 630g

El formato y peso de un paquete de Pascualinas es de 32 cm y 250g respectivamente. Las cajas contienen 10 paquetes de 2 unidades.

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. Freírlas en abundante aceite muy caliente hasta que estén doradas y/o 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 ₂ .	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:	<i>Responsable Departamento Calidad</i>
Firma:	<i>Oven's Time</i> <i>Pan Inglés</i>

*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.