

## EMPANADA CALABAZA VEGANA

|   |   |
|---|---|
| SKU (Stock Keeping Unit)                                      | ECOCV   |
| DENOMINACIÓN INTERNA  | <b>EMPANADA CALABAZA VEGANA</b>   |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                                      | EMPANADA  |
| INGREDIENTES RELLENO  | Calabaza, Cebolla Frita, Queso Vegano, Ajo, Aceite de Oliva, Sal, Pimienta negra, Tomillo Molido.   |
| INGREDIENTES MASA   | Harina (TRIGO), grasa vegetal, agua, sal, margarina vegetal, vinagre de vino (SULFITOS) y emulgente [E-471, E-475], acidulante [E-330], colorante [E-160 a i] y conservadores [E-282, E-200]  |
| PUUEDE CONTENER TRAZAS DE                                     | <b>Huevo, pescado, soja, leche, granos de sésamo, apio, sulfitos, cacahuets, frutos de cascara y mostaza.</b>   |
| VALOR NUTRICIONAL   | Valor energético 859 Kj(218,5 Kcal); Grasas totales 4,5g de las cuales saturadas 1,8g; Hidratos de carbono 30,1g de los cuales azucares 0,4g; Proteínas 7,8g; sal 1,1g  |
| IDENTIFICACION SELLADO  | Realizado con sellos de goma sintética para tintas alimentarias. Tamaño de 40x20mm  |
| PESOS Y MEDIDAS   | Peso Total: 105g (Relleno: 55g* ( ± 5% de variacion) + Masa: 50g )   Diametro: 14cm   |
| PRESENTACIÓN  | Caja x 30u  |
| CONDICIONES DE COSERVACIÓN Y MODO DE USO                      | Producto Congelado   Conservar a -18°C   Antes de consumir, precalentar horno a 250°C, colocar las empanadas en bandeja y cocinar a 230° por 7 a 9 minutos.   |
| CONSUMO PREFERENTE  | 360 dias desde su elaboración   |
| ORGANISMO MODIFICADO GENETICAMENTE                            | No  |
| USO PARA EL CONSUMIDOR  | Público en general a excepción de aquellos que presenten alergias o intolerancias mencionadas en el apartado de alérgenos.  |
| ENVASADO DEL PRODUCTO   | No tiene envasado de forma individual. Sólo encajado.   |
| TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS                                     | Cocción del relleno a temperatura correspondiente.  |
| PESO NETO CAJA  | 03 kg   |
| MEDIDAS DE LA CAJA  | CAJA 35x25x9 LOGO JCI   |
| PALETIZADO  | 150 CAJAS POR PALET // 10 CAJAS POR PISO // 15 PISOS // ALTURA TOTAL: 1.600   |
| TIPO DE PALET   | EUROPALET 800 X 1200  |
| DESTINO   | Distribuidores, restaurantes, comercios minoristas, empresas de catering y población en general.  |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGÚN ANALISIS DE LABORATORIO | Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posterior modificación Reglamento (CE) 1441/2007, el producto congelado y/o cocido, <b>luego de 72hs en refrigeracion, CUMPLE</b> la normativa vigente:<br>1) Mohos y Levaduras (I21527-2-SISUP/RC) <10 UFC/g<br>2) Aerobios a 30°C <10 UFC/g<br>2) Salmonella spp (ELFA) /25g <10 UFC/g<br>3) Enterobacterias <10 UFC/g<br>4) Escherichia.coli β-Glucuronidasa <10 UFC/g<br>5) Staphylococcus aureus y otras especies <10 UFC/g<br>6) Listeria monocytogenes <10 UFC/g |