

	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	EMPANADA D'ESPINACS
	<b>REFERÈNCIA:</b>	293
	<b>RAÓ SOCIAL:</b>	FORN FRANQUESA S.L   Passatge Lluçanès s/n   08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30   mail: info@fornfranquesa.com

<b>INGREDIENTS:</b>			
Ingredients: <b>base producte:</b> [margarina: [grasses i olis vegetals refinats (oli de gira-sol), aigua, emulgent: (mono i diglicèrids d'àcids grassos d'origen vegetal, sal, acidulant: (àcid cítric), conservador: (àcid sòrbic), antioxidants: (extracte ric en tocoferol i palmitat d'ascòrbic), aromes, aigua, farina de <b>BLAT</b> , preparat alimentari: [gasificants: bicarbonat sòdic; antiaglomerants: (sulfat càlcic i fosfat càlcic) i midó de <b>BLAT</b> ], <b>LLET</b> semidesnatada, llevat, <b>OU</b> de gallina: [aigua, midó, conservadors: (sorbit potàssic, i benzoat sòdic)], sal, sucre, <b>producte salat:</b> [espinacs, oli refinat de gira-sol, panses, pinyó, sal, <b>AMETLLA</b> , <b>OU</b> de gallina: [aigua, midó i conservadors: (sorbit potàssic, i benzoat sòdic)]			
<b>MICROBIOLOGIA:</b>			
<b>PÀRÀMETRE</b>		<b>LÍMIT</b>	
<i>Listeria monocytogenes</i>		absència/25 g	
<i>Aerobis totals</i>		< 100.000 ufc/g,	
<i>enterobacteris</i>		< 10ufc/g	
<i>Escherichia coli</i>		absència/g	
<i>Salmonella</i>		absència/30 g	
<i>Staphylococcus aureus</i>		absència/10 g	
<i>Fongs i llevats</i>		< 10ufc/g	
<b>FORMAT I PRESENTACIÓ:</b>			
<b>FORMAT</b>	<b>MIDES (cm)</b>	<b>PES NET</b>	<b>PRESENTACIÓ</b>
Quadrada	16*2*15	225g	Amb cartró i envasada individualment
<b>TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:</b>			
Coccio 280°C durant 50 min			
<b>CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:</b>			
Conservar a temperatura ambient			
<b>SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:</b>			
<u>Número de lot</u> , que inclou l'any d'elaboració i una sèrie correlativa del 0 al 9999 (aa/cccc) - <u>Codi de barres</u> , que inclou el número assignat per l'AECOC i el codi del producte (nnnnnnnnnccc)			
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:</b>			
3 dies a temperatura ambient i evitar la llum directe del sol			
<b>DESTINATARIS:</b>			
Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens)			
<b>ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:</b>			
Es recomana abans de consumir, escalfar o fornejar 1 minut a una temperatura màxima de 180°C			

	FITXA TÈCNICA	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	EMPANADA D'ESPINACS
	<b>REFERÈNCIA:</b>	293
	<b>RAÓ SOCIAL:</b>	FORN FRANQUESA S.L   Passatge Lluçanès s/n   08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30   mail: info@fornfranquesa.com

Al·lèrgens (1)	Utilitzats com ingredient		Presència involuntària (2)	
	SÍ/NO	Nom ingredient	Possibles traces	NO
<b>Cereals que continguin gluten i productes derivats:</b> <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat híbrides</i>	X	Farina de blat, gluten de blat		
<b>Crustacis i derivats:</b> <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
<b>Ous i productes a base d'ou:</b> <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	X	Ou sencer		
<b>Peix i productes a base de peix:</b> <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>			X	
<b>Cacauets i productes a base de cacauets:</b> <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
<b>Soja i productes a base de soja:</b> <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>			X	
<b>Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa):</b> <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>	X	Llet		
<b>Fruits amb closca i derivats:</b> <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadàmia i derivats...</i>	X	Ametlla		
<b>Api i productes derivats:</b> <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>			X	
<b>Mostassa i productes derivats:</b> <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
<b>Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam:</b> <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
<b>Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO<sub>2</sub></b>			X	
<b>Tramussos i productes a base de tramussos</b>			X	
<b>Mol·luscs i productes a base de mol·luscs:</b> <i>Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.</i>			X	

(1) En base al Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions