

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	EMPANADA DE CARN
	REFERÈNCIA:	288
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

INGREDIENTS:			
Ingredients: farina de BLAT , ceba [ceba, oli d'oliva, espessidor : (goma guar i goma garrofi), carn de porc 15%, vi blanc, pebrot, tomàquet: (tomàquet, àcid ascòrbic, sal), oli vegetal (gira-sol i oliva), aigua, pernil curat (2%): [pernil de porc, sal, sucre, conservants: (nitrit sòdic, i nitrat potàssic), antioxidant: (ascorbat sòrbic), i corrector de l'acidesa citrats de sodi], xoriç (2%): [carn i llard de porc, LLET en pols, sal, pebrot, all, dextrosa, sucre, especíes, estabilitzant: (trifosfat), antioxidant: (eritorbat sòdic), conservadors: (nitrit sòdic, i nitrat potàssic)], fècula de patat, OU pasteuritzat, sal sucre, especíes i llevat			
MICROBIOLOGIA:			
PÀRÀMETRE		LÍMIT	
<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	
FORMAT I PRESENTACIÓ:			
FORMAT	MIDES (cm)	PES NET	PRESENTACIÓ
rectangular	24*16*4 cm	600g	Amb cartró i envasada individualment
TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:			
Cocció 280°C durant 50 min			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:			
Conservar a temperatura ambient			
SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:			
Número de lot, 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 (nnnnnnnnnncccc)			
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:			
48 hores a temperatura ambient i evitar la llum directe del sol			
DESTINATARIS:			
Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens)			
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:			
Es recomana abans de consumir, escalfar o fornejar 1 minut a una temperatura màxima de 180°C			

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	EMPANADA DE CARN
	REFERÈNCIA:	288
	RAÓ SOCIAL:	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
Cereals que continguin gluten i productes derivats: <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat híbrides</i>	X	Farina de blat, gluten de blat		
Crustacis i derivats: <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
Ous i productes a base d'ou: <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	X	Ou pasteuritzat		
Peix i productes a base de peix: <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>			X	
Cacauets i productes a base de cacauets: <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
Soja i productes a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>			X	
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>	X	Llet		
Fruits amb closca i derivats: <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadamia i derivats...</i>			X	
Api i productes derivats: <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>			X	
Mostassa i productes derivats: <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO₂			X	
Tramussos i productes a base de tramussos			X	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: <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