

	FICHA TÉCNICA	Ref: 419	
	Piadina de Jamón, Champiñón, Queso y Aceite Trufado 130 g		
Doc: FT-419	Fecha: 28/04/2023	Pág: 1/3	

DESCRIPCIÓN

Tortita rellena de una crema de queso con champiñones y fragmentos de jamón y fiambre de paleta cocidos, aromatizados con aceite trufado. Producto congelado.

Formato: Tortita doblada por la mitad: semicircular plano.

Dimensiones aproximadas: 20 x 19 x 1,8 cm Peso: 130 ± 5 g

Etiqueta marca Jet Extramar.

CONSERVACIÓN

Conservar a -18 °C. Si el producto se descongela debe ser utilizado, no debe ser congelado de nuevo.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses a la temperatura de conservación.

MODO DE PREPARACIÓN

Consumir calientes. Directamente del congelador al horno (180°C) 15-20 min. Dejar reposar 3-5 minutos antes de consumir. Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar.

LOGÍSTICA

GTIN-13 (EAN13): 8421064004193

Caja		Palet	
Unidades x peso (g) / unidad	20 u x 130 g	Cajas	182
Peso Neto (kg)	2,6	Cajas/capa	13
Peso Bruto (kg)	2,7	Capas	14
Dimensiones (mm)	300 x 235 x 120	Unidades	3640
Materiales:		Tipo	Europeo / madera
Caja (secundario)	Cartón	Peso Bruto (kg)	526
Bandeja (primario)	PS (2 x 13,5 g)	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 175
Separador (primario)	Papel parafinado		
Bolsa (primario)	HDPE (1 x 8,6 g)		
Cinta adhesiva (sec.)	PP (1,3 g)		
Etiqueta (secundario)	PP (1 x 1,5 g)		
GS1-128: (01)08421064004193(15)aammdd(10)lote			

	FICHA TÉCNICA	Ref: 419
	Piadina de Jamón, Champiñón, Queso y Aceite Trufado 130 g	
Doc: FT-419	Fecha: 28/04/2023	Pág: 2/3

INGREDIENTES

Tortita (31%): Harina de trigo (GLUTEN), agua, grasa vegetal de palma, estabilizantes (glicerol y goma guar), dextrosa, sal, emulgente (mono y di-glicéridos de ácidos grasos), acidulantes (ácido málico y ácido cítrico), conservadores (propionato sódico y sorbato potásico) y gasificante (hidrogenocarbonato de sodio). Relleno (69%): Agua, queso (17%*, LECHE), champiñón (16 g de champiñón fresco por 100 g de relleno), fiambre de paleta y jamón de cerdo cocidos [(13%* y 1%* respectivamente) jamón, paleta, agua, fécula de patata, sal, estabilizante (trifosfato, goma xantana y carragenano), azúcar, dextrosa, proteína de SOJA, aromas, antioxidantes (ascorbato sódico, citrato sódico y eritorbato sódico), conservador (nitrito) y colorante (cochinilla)], harina de trigo (GLUTEN), suero de LECHE en polvo, mantequilla (LECHE), aceite trufado (1,7%), aceite de girasol, espesante (metil celulosa), ajo, perejil y sal.

ALÉRGENOS

Presencia de alérgenos conocida según el estado actual de nuestra información y conocimientos, de acuerdo al Reglamento (UE) 1169/2011 (**P**: presencia; **T**: posibles trazas; - : ausencia):

Gluten	P	Frutos de cáscara	-
Crustáceos	-	Apio	-
Huevos (de gallina)	T	Mostaza	T
Pescado	-	Granos de sésamo	-
Cacahuete	-	Sulfitos (> 10mg/kg o L)	-
Soja	P	Altramuces	-
Leche y productos lácteos (incl. Lactosa)	P	Moluscos	-

VALORES NUTRICIONALES

Cantidad de producto:	100 g	%IR/100g	Unidad (130 g)	% IR
Energía:	837 kJ / 200 kcal	10	1089 kJ / 260 kcal	13
Grasas:	12 g	17	16 g	22
de las cuales saturadas:	7,8 g	39	10 g	50
Hidratos de carbono:	17 g	6	22 g	8
de los cuales azúcares:	1,0 g	1	1,3 g	1
Fibra	1,1 g		1,5 g	
Proteínas	5,7 g	11	7,4 g	15
Sal	0,99 g	17	1,3g	21

%IR: Porcentaje de la Ingesta de Referencia para un adulto medio (2000 kcal / 8400 kJ).

DECLARACIÓN SOBRE OMG E INGREDIENTES IRRADIADOS.

El producto no contiene ingredientes procedentes de OMG ni ingredientes irradiados.

	FICHA TÉCNICA	Ref: 419
	Piadina de Jamón, Champiñón, Queso y Aceite Trufado 130 g	
Doc: FT-419	Fecha: 28/04/2023	Pág: 3/3

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Los establecidos por el Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN DE LOTE

AADDD donde AA: dos últimas cifras del año de producción; DDD: día de fabricación según el calendario Juliano.