



**35062**  
**QUESO BRIE EMPANADO (CP)**

**DOCUMENTO**  
F. TÉCNICA

**EDICIÓN**  
03 (10/06/25)

## **Denominación del producto**

QUESO BRIE EMPANADO (CP)

## **Descripción del producto**

Pequeñas porciones de Queso Brie empanadas. Producto ultracongelado.

## **Ingredientes**

**Producto ultracongelado. INGREDIENTES: QUESO BRIE (50%) [LECHE** pasteurizada de vaca (Origen: Francia), sal, enzima coagulante, fermentos], empanado (50%) [Harina de **TRIGO (GLUTEN)**, agua, harina de maíz, copos de patata, sal, levadura, grasa vegetal (palma), dextrosa, espesante E-415, extracto de levadura, aroma de limón, especias, ajo].

## **Alérgenos (Reglamento (UE) N° 1169/2011)**

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS, TRIGO (GLUTEN). Puede contener SOJA, MOSTAZA, HUEVO.

## **Duración del producto**

12 meses desde su fecha de congelación.

## **Marcado del producto**

Lote: 1 (Producto de Fábrica) XXXXXXXX (Código de Producto PLU) XX (Año) XXX (Día Juliano)

Fecha de Producción y Congelación: DD/MM/AA

Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AA

## **Presentación del producto**

Envasado a granel en cajas de cartón protegidas con bolsa de plástico apta para uso alimentario.

Peso Caja: 3 Kg

## **Conservación**

Temperatura de congelación  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

## **Transporte**

En camión frigorífico a  $T^{\text{a}} \leq -18^{\circ}\text{C}$ .

## **Modo de empleo**

Una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar completamente a una temperatura superior a  $70^{\circ}\text{C}$  en el interior durante al menos 2 minutos:

-En freidora: Freír el producto congelado en aceite de girasol (preferentemente) a  $175^{\circ}\text{C}$ , mínimo 3,5-4 minutos aproximadamente, hasta que estén completamente cocinados, dorados y crujientes. Dejar enfriar un poco y servir.

## **OGM**

El producto no entra en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los OGM.

## **Irradiación**

El producto no se somete a tratamientos con radiaciones ionizantes.

## **Información microbiológica**

*E. coli*: (n) 5; (c) 2; (m)  $10^2$  ufc/g; (M)  $10^3$  ufc/g.

*Estafilococos coagulasa +*: (n) 5; (c) 2; (m)  $10^2$  ufc/g; (M)  $10^3$  ufc/g.

*Listeria monocytogenes*: No detectado en 25g.

## **Información nutricional por 100g de producto**

---

Valor energético: 1112 kJ / 266 kcal

Grasas: 16,4g

De las cuales saturadas: 11,1g

Hidratos de Carbono: 19,1g

De los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 10,7g

Sal: 1,7g

## **EAN 13**

---

8424495001861



## **GS1-128 (UCC/EAN-128)**

---

(01)EAN 14 (13 DÍGITOS + DÍGITO CONTROL)(15)(FECHA CADUCIDAD EXPRESADA COMO AAMMDD)(3103)(PESO NETO – 6 DÍGITOS CON 3 DECIMALES)(10)(ÚLTIMOS 10 DÍGITOS DEL LOTE)  
(01)98424495001864(15)AAMMDD(3103)003000(10)00186AAMDD

## **Población de destino**

---

Producto destinado a todos los consumidores en general, excepto aquellos que sean alérgicos y/o intolerantes a aquellos componentes detallados en los apartados de “ingredientes” y “alérgenos” o aquellos grupos de población que por motivos culturales, sociales o médicos se les haya desaconsejado el consumo de este producto.

## **Presentación - Paletización**

---

Medidas de cajas: 410 mm x 241 mm x 90 mm

Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m

Nº de cajas por fila: 9 cajas

Nº de filas por palet: 20 filas

Nº de cajas por palet: 180 cajas

## **Legislación aplicable**

---

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios y/o modificaciones posteriores.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y/o modificaciones posteriores.

<b>ELABORADO Y REVISADO POR: DPTO. CALIDAD</b>	<b>APROBADO POR: GERENCIA</b>
--	-------------------------------