

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 05/08/2025

Rev.:

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M



Código Foster: 50000508

Marca: AMAIZIN

NOMBRE DEL PRODUCTO

MINI EMPANADA DE MAÍZ CARRILLADA IBERICA 30gr BOLSA 50und (CAJA 2 BOLSAS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mini empanadas de harina de maíz amarillo rellenas de carrillada ibérica.

INGREDIENTES

Masa: Harina de maíz amarillo precocida (34%), agua, sal, aceite de girasol refinado, azúcar y polvo para hornear (gasificantes (difosfato disódico E-450 (i), bicarbonato de sodio E-500 (ii)), harina de arroz). Relleno (30%): carrillada ibérica (100%) (paleta de cerdo (62,6%), carrillera ibérica (29,9%), agua, vino tinto (**SULFITOS**), azúcar, caramelina (caramelo de sulfito amónico **E150d**), base consermas FC-919 (antioxidantes E331iii y E301, conservador E262ii), vinagre de Módena (vinagre de vino, concentrado de mosto, antioxidante (**E224 (SULFITOS**)), sal, polvo de carne (sal, potenciador de sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, aceite de girasol, cebolla deshidratada, especias), starter bioprotector (cultivos iniciadores), pimienta negra).

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	858,2 kJ/203,9 kcal
Grasas	7,6 g
De las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	26,6 g
De los cuales azúcares	1,3 g
Proteínas	6,7 g
Sal	1,3 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	24 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	8435691204222
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	18435691204229

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja				
ETIQUETADO (IDIOMAS)	ESPAÑOL				
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	1,5	Unidades/caja:	2
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	3	Peso bruto (kg)	3,4
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	12	N.º Filas	13
				N.º Cajas/Pallet	156

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tf: (+34) 916 680 514

www.fosterfood.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN		SI	SOJA		SI
CRUSTÁCEOS		SI	LECHE (incluida la lactosa)		SI
PESCADO		SI	FRUTOS DE CÁSCARA		SI
MOLUSCOS		SI	APIO		SI
HUEVO		SI	SÉSAMO		SI
CACAHUETES		SI	SULFITOS	SI	
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA		SI

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Directamente congelado: Freír a 180°C durante 3 minutos. Una vez descongelado no volver a congelar.

DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

SI NO

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente

X

RADIACIONES IONIZANTES

SI NO

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

X

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.