

R.03.01.02

Fecha: 16/06/16

Versión: 1.6


AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
 C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702196	Formato Caja:	3x1 Kg
Descripción:	CHURRO RECTO	Código de Barras:	8410038007056
Marca:	FRINCA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:				
Agua, harina de trigo, sal.				
Alérgenos:				
	Contiene cómo ingrediente		Puede conter trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x	x	
Mostaza		x	x	
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuets		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		x		x
GMOs:				
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.				
Formato de producto:				

Modo de empleo:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo de 3- 4 min.

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	610 kJ /144 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,8 g	+/- 25%
Grasas:	0,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	28,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2 g	+/- 25%	Sal:	1,1 g	+/- 25%

Uso esperado:
Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos".

Condiciones de conservación:
Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:	18 meses desde la fecha de fabricación
-------------------------------------	--

Codificación de lotes:	1r dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación 3r/4º/5º dígitos: día del año de fabricación Ejemplo 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010
-------------------------------	---

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:	Masa de harina escaldada ultracongelada. Una vez frito, externamente queda dorado y crujiente; internamente es una masa blanda blanquecina. Olor, sabor y textura son los propios del producto.
--	---

Características Microbiológicas:	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

Envase y embalaje:						
	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP 20+ PEBDTTE 50	0,070 mm	375 mm	550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	198 mm	217 g

Paletización:			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	432 kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,93 m
Cajas Base:	16		

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.