



R.03.01.02

Fecha: 02/12/14

Versión: 1.2


**AudensFood**

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

Referencia:	600632	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO	Código de Barras:	8410038606327 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038606324 (caja)

**INFORMACION DEL PRODUCTO****Ingredientes:**

CALDO SABOR A POLLO en polvo reconstituido (agua, sal, potenciador del sabor (E-621), almidón de maíz, cebolla, grasa de palma, zanahoria, aromas, especias, colorante (E-150c). Puede contener trazas de gluten, derivados lácteos, soja) carnes de cerdo, ave\* (pollo, gallina o pavo) y vacuno, agua, HARINA DE TRIGO, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, levadura, sal), cebolla, aceite de girasol, ALMIDÓN DE TRIGO, SUERO LÁCTEO en polvo, carne\* de ave (pollo, gallina o pavo) separada mecánicamente, grasa animal, sal, zanahoria, bebida espirituosa, vino, vinagre, especias.  
 \*Contenido en carne de ave: 11%.

**Alérgenos:**

	Contiene como ingrediente		Contiene como traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja	x					
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x	x	
Sésamo		x		x	x	
Altramuces		x		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:**

35g/unidad

**Modo de empleo:**

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

**Valores nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	877 kJ /210 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,8 g	+/- 25%
Grasas:	11,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	19,2 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,9 g	+/- 25%	Sal:	0,72 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". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

**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:**

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a pollo. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

**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	OPPTE20+PEBDB lanco50	0,07 mm	319 mm	470 mm		11 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	648 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,88 m
Cajas Base:	18		

**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.