

R.03.01.02

Fecha: 20/09/16  
Versión: 1.6

**AudensFood**


## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	30215	<b>Formato Caja:</b>	4x1Kg
<b>Descripción:</b>	CROQUETAS CASERAS DE POLLO Y CEBOLLA	<b>Código de Barras:</b>	8410517300654
<b>Marca:</b>	FRINCA		

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Agua, HARINA DE TRIGO, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, levadura y sal), grasa de palma, cebolla deshidratada (3%), SUERO LÁCTEO EN POLVO, carne de pollo separada mecánicamente (3%), sal, estabilizante (E-461), aroma de cebolla, vinagre, potenciador del sabor (E-621) .

#### Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja		x	x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x	x	
Apio		x	x	
Mostaza		x	x	
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuetes		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:

27-28 g / unidad

#### Modo de empleo:

No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante aproximadamente 3 minutos.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	762 kJ / 182 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4 g	+/- 25%
Grasas:	6,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,08 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 cocido y cebolla. 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	OPP TTE 20 + PEBD BLANCO 50	0,07 mm	319 mm	470 mm		10 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	144 g

**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.**