


R.03.01.02

Fecha: 13/09/16

Versión: 1.0


AudensFood

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

Referencia:	702770	Formato Caja:	4bx1 Kg
Descripción:	Mini flamenquin mixto	Código de Barras:	8414208027707 (envase)
Marca:	PRICE		18414208027704 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Fiambre de carne de cerdo (36%) (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, dextrosa, LACTOSA, aromas, gelatina (conservador: E-200), estabilizadores (E-450ii, E-407), conservador (E-250), antioxidante (E-316), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120)), agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), harina de TRIGO, aceite de girasol, LECHE desnatada en polvo, almidón modificado, almidón de TRIGO, gelatina, sal, aroma (contiene LECHE), estabilizante (E-461), vinagre, especias.

Alérgenos:

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

Freidora: Freír sin descongelar en aceite caliente (180°-185°C), durante 3-4 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	819 kJ / 195 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,4 g	+/- 25%
Grasas:	5,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	27 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,6 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,9 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 25301 Fecha de fabricación: 28 de Octubre de 2015

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Pequeños rollos de lonchas de carne de cerdo cocida que envuelven una suave crema láctea con sabor a queso, acabados con un fino y sabroso empanado aderezado con un ligero toque de especias.

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		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		265 mm	195 mm	193 mm	140 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	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.