



R.03.01.02

Fecha: 29/03/16
Versión: 2.0

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

Referencia:	702545	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	CAPRICHOS A LA ROMANA	Código de Barras:	8414208025451 (envase)
Marca:	PRICE		18414208025458 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Pota (45%), harina de trigo, aceite de girasol, agua, clara de huevo pasteurizada, pan rallado (harina de trigo, agua, sal y levadura), almidón de trigo, fécula de patata, sal, aroma (contiene pescado), gasificantes (E-575, E-500 ii y E-450 i), estabilizante (E-464), caseinato sódico (contiene leche), colorante (betacaroteno).

Alérgenos:

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

Modo de empleo:

Freidora: Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite muy caliente (180°C), durante 2 o 3 minutos. **Horno doméstico:** Precalear el horno a 200°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una sola bandeja de horno o rejilla situada a media altura colocando en ambos casos papel de horno o de aluminio en la misma. Hornear durante 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. **Horno profesional** (con ventilador a baja velocidad): Precalear el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias bandejas de horno o rejillas con papel de aluminio o de horno en ambos casos. Hornear máximo 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad de tiempo de horneado.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	969 kJ /232 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,6 g	+/- 25%
Grasas:	13 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	3 g	+/- 25%	Sal:	2,1 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". 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

El color del rebozado es amarillo-anaranjado. Al freír el producto éste adquiere un color dorado. El sabor el olor y la textura son los propios del producto. El interior es una masa blanquecina.

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 40	0,060 mm	380 mm	550 mm		12,50g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	150mm	323 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	352 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet	1,80 m
Cajas Base:	8		

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.