

R.03.01.02

Fecha:23/02/17
Versión: 3.6

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600732	Formato Caja:	4X1 Kg
Descripción:	CROQUETAS DE LA ABUELA DE POLLO	Código de Barras:	8414208007327 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208007324 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, carnes de cerdo, gallina (8%) y vacuno, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), cebolla, aceite de girasol, almidón de TRIGO, carne de pollo separada mecánicamente (3%), grasa animal, carne de cerdo separada mecánicamente, LECHE entera pasteurizada, sal, zanahoria, bebida espirituosa, vino, 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	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:

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:	895 kJ /214 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,8 g	+/- 25%
Grasas:	10 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	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, 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 monocitogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP Blanco Opaco (40 micras) + OPPTTE (20 Micras)	0,06 mm	320 mm	470 mm		10,1 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	266 mm	200 mm	193 mm	138 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.