

R.03.01.02

Fecha: 23/02/17
Versión: 4.0

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

Referencia:	600736	Formato Caja:	4X1 Kg
Descripción:	CROQUETAS DE LA ABUELA DE JAMÓN	Código de Barras:	8414208007365 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208007362 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), carne de cerdo, jamón curado (7%) (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), cebolla, fiambre de carne de cerdo (6%) (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)), aceite de girasol, almidón de TRIGO, LECHE entera pasteurizada, grasa animal, sal, aroma, 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	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:

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:	1025 kJ /245 kcal	+/- 25%	Proteínas:	11,4 g	+/- 25%
Grasas:	13,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18,6 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 jamón. 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	PE Blanco Opaco + OPP tte	0,06 mm	320 mm	470 mm		
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.