



R.03.01.02

Fecha: 15/10/15

Versión: 1.5

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

Referencia:	609064	Formato Caja:	8x500 g
Descripción:	CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	Código de Barras:	8414208090640 (Envase)
Marca:	FRINCA		28414208090644 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, paleta y jamón de ibérico (17%) (paleta y jamón de cerdo ibérico, sal, conservantes (E-250, E-252)), almidón, harina de TRIGO, LECHE reconstituida, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), aceite de girasol, suero LÁCTEO en polvo, sal.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		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:	841 kJ/ 201 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,2 g	+/- 25%
Grasas:	8,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	22 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,4 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	OPP TTE 20 + PEBD BLANCO 40	0,06 mm	212 mm	470 mm		7,33 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	266 mm	200 mm	215 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet:	1,87 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.