



R.03.01.02

Fecha: 14/04/16

Versión: 1.6

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

Referencia:	702612	Formato Caja:	6x500 g
Descripción:	CHURRO LAZO GRUESO	Código de Barras:	8410038026125 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038026122 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:						
Agua, harina de trigo, 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		x	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:						

Modo de empleo:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante 3- 4 minutos.

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	689 kJ / 162 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,3 g	+/- 25%
Grasas:	1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,55 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	34 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	10,94 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,4 g	+/- 25%	Sal:	0,6 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 volactovegetarianos.

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, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Una vez frito, externamente queda dorado y crujiente, internamente blanquecino y masa blanda. El sabor, el olor y la textura son los propios del producto.

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	Bolsa Polietileno	0,07 mm		550 mm		16 g.
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	153 mm	322,6 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	264 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,83 mm
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.