



R.03.01.02

Fecha: 02/12/14

Versión: 1.2


**AudensFood**


**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600636	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN	Código de Barras:	8410038606365 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038606362 (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, PROTEINA DE SOJA, PROTEINA 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, SUERO LÁCTEO EN POLVO, grasa animal, sal, aroma, aroma de humo, vinagre, potenciador del sabor (E-621), especias.

#### 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					
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
Cacahuetes		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:	974 kJ /233 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,9 g	+/- 25%
Grasas:	12,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	5,93 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,78 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	3,96 g	+/- 25%	Sal:	1,9 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	OPPTE20+PEBDB lanco50	0,07 mm		470 mm	319 mm	11 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	

**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.