

R.03.01.02

Fecha: 27/10/16
Versión: 2.9

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	30320	Formato Caja:	4,8 Kg
Descripción:	CANELONES DE CARNE S/BECH. 120 u.	Código de Barras:	8410517303204
Marca:	FRINCA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, carne de cerdo (23%), sémola de TRIGO, carne de cerdo separada mecánicamente (17%), cebolla, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), grasa animal, aroma (contiene GLUTEN y derivados LÁCTEOS), sal, concentrado de tomate, vino, 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
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:

Aprox. 40g/u.

Modo de empleo:

Horno: Retirar los canelones del fondo y colocar en un recipiente apto para horno, cubrir con la salsa deseada. Previamente calentar el horno a 220°C-225°C durante 10 minutos. Dejar cocer durante 40 minutos y gratinar al gusto. Si previamente se han descongelado los canelones, el tiempo de cocción es inferior.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	766 kJ / 183 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,4 g
Grasas:	8,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,8 g
Hidratos de carbono:	18 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1 g
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,5 g

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:

Cada pieza tiene forma cilíndrica. Consta de una placa rectangular que se cierra sobre sí misma, envolviendo un cilindro relleno. Los lados de la placa son en zig-zag. La placa es de color blanco y su textura y sabor son de pasta cocida. El relleno de canelón tiene textura de picado grueso de carne. Su aroma y sabor son de carne guisada con especias y licores.

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)
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	227 mm	153 mm	160 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	130	Peso neto palet:	624 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet	1,68 m
Cajas Base:	13		

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.