

R.03.01.02

Fecha: 17/01/17  
Versión: 3.2

**AudensFood**


## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	600037	<b>Formato Caja:</b>	4x1kg
<b>Descripción:</b>	CROQUETAS DE JAMÓN	<b>Código de Barras:</b>	8414208000373 (Envase)
<b>Marca:</b>	PRICE		18414208000370 (Caja)

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), aceite de girasol, cebolla, suero LÁCTEO en polvo, sal, jamón curado (0,3%) (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), 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	x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuetes		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:

20 g. / Unidad

#### Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180° C), durante 3 minutos.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	697 kJ / 166 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,1 g	+/- 25%
Grasas:	5,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,8 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	23,6 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5 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, fisico-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 (40 micras) + OPP TTE (20 micras)	0,07mm	320mm	460 mm		11 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263mm	193 mm	193 mm	140 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

162

Peso neto palet:

648Kg

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.