

R.03.01.02

Fecha: 26/10/16
Versión: 1.6

AudensFood

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

Referencia:	702534	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	SAN JACOBO	Código de Barras:	8414208025345 (envase)
Marca:	PRICE		18414208025342 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Fiambre de carne (37 %)(agua, carne de pollo separada mecánicamente, carne de cerdo, fécula de patata, dextrosa, suero LÁCTEO en polvo, sal, fibra vegetal, estabilizantes (E-407, E-451), proteína de cerdo, antioxidante (E-316), conservante (E-250), colorante (E-120)), agua, pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias y levadura), LECHE desnatada reconstituida, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, aceite de girasol, suero LÁCTEO en polvo, sal, vinagre, aroma (contiene LECHE).

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:

90 +/- 2g.

Modo de empleo:

Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	749 kJ / 178 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,3g	+/- 25%
Grasas:	4,3g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	27,5g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,9g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,8g	+/- 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:**

Exteriormente pan fino que una vez frito queda dorado y crujiente, internamente dos lonchas de fiambre de carne y entre ambas salsa de derivado lácteo con sabor a queso fundido. Sabor, olor y textura, propia 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	OPP20 + PEBDTTE 50	0,07 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	163 mm	245 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	480 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet:	1,78 m.
Cajas Base:	12		

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.