

R.03.01.02

Fecha: 16/01/17
Versión: 3.9**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600015	Formato Caja:	12x1rac. (300 gr)
Descripción:	CANELONES DE CARNE	Código de Barras:	8414208000151 (Envase)
Marca:	PRICE		38414208000152 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

LECHE pasteurizada, agua, sémola de TRIGO, carne* de cerdo, cebolla, carne* de pollo separada mecánicamente, aceite de girasol, carne* de cerdo separada mecánicamente*, QUESO fundido (QUESOS, MANTEQUILLA, almidón modificado, proteína de LECHE, sales fundentes (E-452, E-340, E-331), sal, fécula de patata), grasa animal, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), harina de TRIGO, proteína de SOJA, almidón modificado, zanahoria, bebida espumosa, sal, vino, clara de HUEVO en polvo, GLUTEN, aroma, potenciador del sabor (E-621), especias. Contenido total de carne: 11%.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo	x			
Pescado		x	x	
Soja	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:**Modo de empleo:**

HORNO: Caliente previamente el horno a 200 °C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. **MICROONDAS:** Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	593 kJ/ 142 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,5 g	+/- 25%
Grasas:	7,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	12,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1 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:

Masa cilíndrica de carne, enrollada con pasta y cubierta con bechamel. El color es blanco marfil, característico de la salsa bechamel, el olor el característico a la salsa bechamel y el sabor el de la salsa bechamel y a las carnes de cerdo y pollo.

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)
Bandeja	Plato de aluminio	0,06 mm	129 mm	129 mm	34 mm	5 g
Film	OPP BLANCO	0,025 mm	188 mm	345 mm		1,74 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		280 mm	263 mm	107 mm	163 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604,8Kg
Total Bases:	14	Altura Palet	1,64 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.