

R.03.01.02

Fecha: 16/06/16

Versión: 1.2

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

Referencia:	702769	Formato Caja:	4Kg
Descripción:	FLAMENQUIN MIXTO	Código de Barras:	18414208027698
Marca:	PRICE		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), carne de cerdo (10%), harina de TRIGO, fécula, aceite de girasol, almidón de TRIGO, almidón modificado, LECHE en polvo, grasa animal, proteína de SOJA, sal, gelatina, jarabe de glucosa, estabilizantes (E-464, E-450iii), vinagre, dextrosa, aroma (contiene LECHE), proteína animal, gelificante (E-407), antioxidante (E-316), especias, conservante (E-250), colorante (E-120).

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos			x	
Huevo			x	
Pescado			x	
Soja	x			
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara				x
Apio			x	
Mostaza			x	
Moluscos			x	
Sulfitos				x
Cacahuets				x
Sésamo				x
Altramuces				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:

75 g aprox. /unidad

Modo de empleo:

FREIDORA: Freir sin descongelar en aceite caliente (180 - 185° C), durante 3 - 4 minutos

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	809 kJ /192 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,5 g	+/- 25%
Grasas:	5,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	27 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 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 25301 Fecha de fabricación: 28 de Octubre de 2015

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:

Rollos de lonchas de carne de cerdo cocida que envuelven una suave crema láctea con sabor a queso, acabados con un fino y sabroso empanado aderezado con un ligero toque de especias.

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		265 mm	195 mm	193 mm	140 g

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.