



R.03.01.02

Fecha: 25/01/16
Versión: 2.7



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600043	Formato Caja:	4x1kg
Descripción:	CROQUETA SUPERIOR BACALAO	Código de Barras:	8414208000434 (Envase)
Marca:	PRICE		18414208000431 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, HARINA DE TRIGO, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal, levadura), cebolla, aceite de girasol, BACALAO (3%), SUERO LÁCTEO EN POLVO, sal, especias, vinagre, aroma (contiene GLUTEN, PESCADO, CRUSTÁCEOS y SOJA), potenciador del sabor (E-621).

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos	x			
Huevo		x	x	
Pescado	x			
Soja	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:

28g /unidad

Modo de empleo:

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

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	670kJ/160kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,2 g	+/- 25%
Grasas:	6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,6 g	+/- 25%	Sal:	0,8 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:**

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a bacalao. 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)	0,06mm	320mm	470 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.