

R.03.01.02

Fecha: 17/01/17  
Versión: 2.9



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	702442	<b>Formato Caja:</b>	4x1 Kg
<b>Descripción:</b>	EMPANADILLAS DE ATÚN	<b>Código de Barras:</b>	8410038005557 (Envase)
<b>Marca:</b>	PRICE		18410038005554 (Caja)

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, hortalizas (cebolla, calabacín, pimiento), grasa de palma, concentrado de tomate, aceite de girasol, ATÚN (1,5%), azúcar, dextrosa, sal, vinagre.

#### Alérgenos:

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

33 g unidad +/- 2 g

#### Modo de empleo:

Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1164 kJ /277 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,8 g	+/- 25%
Grasas:	10,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	39,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,93 g	+/- 25%	Sal:	1,1 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 27016 Fecha de fabricación: 16 de Enero de 2017

**ESPECIFICACIONES**

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

**Características Organolépticas:**

Oblea rellena de sofrito de tomate con verduras y túnidos. El sabor, olor y textura son los propios del producto. Externamente la masa al freír toma un color dorado, el interior es color rojo - anaranjado con tropezones de verduras y atún.

**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	OPP 20+ PEBD BLANCO 40	0,060 mm	320 mm	485 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		396 mm	196 mm	167 mm	212 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	480 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet	1,82 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.