

R.03.01.02

Fecha: 11/04/16  
Versión: 1.4

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

<b>Referencia:</b>	702690	<b>Formato Caja:</b>	10x400g
<b>Descripción:</b>	MINI EMPANADILLA DE ATÚN	<b>Código de Barras:</b>	8414208026908 (envase) 48414208026906 (caja)
<b>Marca:</b>	PRICE		

**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
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:**

Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

**Valores****nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1060 kJ /252 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,3 g	+/- 25%
Grasas:	10 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	4,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	35,7 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,62 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

**Características****Organolépticas:**

Sabor, olor y textura, propia 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 + PEBDTTE 50	0,07 mm		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	190 mm	173 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 m.
Cajas Base:	16		

**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.