

R.03.01.02

Fecha: 11/04/16
Versión: 1.8

AudensFood

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

Referencia:	702544	Formato Caja:	10x400g
Descripción:	CAPRICHOS A LA ROMANA	Código de Barras:	8414208024881 (envase) 88414208024887 (caja)
Marca:	PRICE		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:				
POTAS (45%), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), almidón de TRIGO, aroma (contiene PESCADO), sal, fibra vegetal, gasificantes (E-575, E-500ii, E-450i), colorante (betacaroteno), caseinato sódico (contiene LECHE).				
Alérgenos:				
	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo			x	
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x	x	
Mostaza		x	x	
Moluscos	x			
Sulfitos		x		x
Cacahuètes		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:				
<p>Freidora: Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite muy caliente (180°C), durante 2 o 3 minutos. Horno doméstico: Precalentar el horno a 200°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una sola bandeja de horno o rejilla situada a media altura colocando en ambos casos papel de horno o de aluminio en la misma. Hornear durante 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. Horno profesional (con ventilador a baja velocidad): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias bandejas de horno o rejillas con papel de aluminio o de horno en ambos casos. Hornear máximo 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad de tiempo de horneado.</p>				

Valores nutricionales:				
Valores medios por 100g.				
Valor energético:	969 kJ /232 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,6 g +/- 25%
Grasas:	12,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,6 g +/- 25%
Hidratos de carbono:	21,1 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,9 g +/- 25%
Fibra Alimentaria:	3 g	+/- 25%	Sal:	2,1 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:

El color del rebozado es amarillo-anaranjado. Al freír el producto éste adquiere un color dorado. El sabor el olor y la textura son los propios del producto. El interior es una masa blanquecina.

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 50	0,070 mm		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	322,6 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	352 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet	1,80 m
Cajas Base:	8		

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.