

R.03.01.02

Fecha: 30/12/16  
Versión: 2.5

**AudensFood**


**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	630439	<b>Formato Caja:</b>	5b X 1 Kg
<b>Descripción:</b>	CALABACÍN A LA ROMANA	<b>Código de Barras:</b>	8414208004395 (envase) 88414208004391 (caja)
<b>Marca:</b>	PRIELÁ		

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>Ingredientes:</b>	Calabacín (42%), agua, harina de TRIGO, aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-500, E-450), potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-101).			
<b>Alérgenos:</b>				
	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x		x
Pescado		x	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
<b>GMOs:</b>	Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003			
<b>Formato de producto:</b>				

<b>Modo de empleo:</b>	Directamente del congelador, freír en aceite abundante (180°C) durante 2,5 minutos.
------------------------	---

<b>Valores nutricionales:</b>	Valores medios por 100g.				
Valor energético:	642 kJ/ 152 kcal	+/- 25%	Proteínas:	2,5 g	+/- 25%
Grasas:	4,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,27 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25,6 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,98 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,1 g	+/- 25%	Sal:	1,38 g	+/- 25%

<b>Uso esperado:</b>	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.
----------------------	---

<b>Condiciones de conservación:</b>	Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado
-------------------------------------	--

<b>Fecha de consumo preferente:</b>	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:**

Rodajas de calabazín, de dimensiones variables, rebozadas y prefritas. El olor, el color y el sabor son los propios del producto.

**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	Bolsa Polietileno	0,07 mm	410 mm	460 mm		13,1 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	374 mm	264 mm	172 mm	286 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

90

Peso neto palet:

450 Kg

Total Bases:

10

Altura Palet

1,87 m

Cajas Base:

9

**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.**