

R.03.01.02

Fecha: 24/11/14
Versión: 2.6


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	630449	Formato Caja:	5x1 Kg
Descripción:	BERENJENA A LA ROMANA	Código de Barras:	8414208004494
Marca:	PRIELÁ		88414208004490

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Berenjena (40%), Rebozado (60%): (agua, harina de TRIGO, aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-450, E-500) y potenciador del sabor (E-621)).

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x		x
Pescado		x		x	x	
Soja		x		x		x
Derivados lácteos		x		x	x	
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x		x
Mostaza		x		x		x
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuetes		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		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:**

Directamente del congelador, freír en aceite abundante (180°C) durante 3 minutos.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	733 kJ / 177 kcal	+/- 25%	Proteínas:	2,2 g	+/- 25%
Grasas:	12,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	5,5 g	+/- 25%	Sal:	1,2 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 ovovegetarianos, ni lactovegetarianos 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:**

Redajas de berenjena, de dimensiones variables, rebozadas y prefritas. El exterior es marrón claro, característico del rebozado frito. Interior blanco-amarillo, con la piel de color lila, característico a la berenjena. El olor y el sabor son característicos a la fritura y a la berenjena. El exterior es crujiente y el interior característico a la berenjena.

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)
Estuche						
Film	Bolsa polietileno	0,07 mm	410 mm	460 mm		13,1 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	4mm	382 mm	260 mm	222 mm	293 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

72

Peso neto palet:

Total Bases:

8

Altura Palet:

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.