

R.03.01.02

Fecha: 10/06/14

Versión: 2.4

**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>30320</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>4,8 Kg</b>
<b>Descripción:</b>	<b>CANELONES DE CARNE S/BECH. 120 u.</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8410517300487</b>
<b>Marca:</b>	<b>FRINCA</b>		

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>Ingredientes:</b>
Agua, carne de cerdo (22%), SÉMOLA DE TRIGO, carne de cerdo separada mecánicamente (15%), HARINA DE TRIGO, PROTEÍNA DE TRIGO, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal y levadura), aceite de girasol, grasa animal, sal, vino, cebolla en polvo, caldo sabor pollo en polvo (sal, potenciador del sabor (E-621)), almidón de maíz, cebolla, grasa de palma, zanahoria, aromas, especias, colorante (E-150c)), DEXTROSA DE TRIGO, potenciadores del sabor (E-621, E-635), grasa de palma, especias, tomate en polvo, AROMA (contiene gluten), grasa en polvo (aceite de palma, SUERO LÁCTEO, PROTEÍNAS DE LA LECHE, estabilizante (E-451)), colorante (E-150), fécula de patata, extracto de levadura.
<b>Alérgenos:</b>
Gluten, derivados lácteos. Producido en una planta que, para otros productos emplea: crustáceos, huevos, pescado, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, moluscos.
<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>
<b>Horno:</b> Retirar los canelones del fondo y colocar en un recipiente apto para horno, cubrir con la salsa deseada. Previamente calentar el horno a 220°C-225°C durante 10 minutos. Dejar cocer durante 40 minutos y gratinar al gusto. Si previamente se han descongelado los canelones, el tiempo de cocción es inferior.
<b>Microondas:</b> Retirar los canelones del fondo y colocar en un recipiente apto para microondas, cubrir con la salsa deseada. Tapar y calentar entre 10-12 minutos, en un microondas a 800W de potencia. Los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad y grado de congelación de los canelones.

<b>Valores nutricionales:</b>	
Valores medios por 100g.	
Valor energético: 766 kJ / 183 kcal +/- 25%	Proteínas: 8,4 g
Grasas: 8,3 g +/- 25%	De las cuales saturadas: 2,75 g
Hidratos de carbono: 17,6 g +/- 25%	De los cuales azúcares: 1,03 g
Fibra Alimentaria: 2,09 g +/- 25%	Sal: 1,5 g

<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:**

Cada pieza tiene forma cilíndrica. Consta de una placa rectangular que se cierra sobre sí misma, envolviendo un cilindro relleno. Los lados de la placa son en zig-zag. La placa es de color blanco y su textura y sabor son de pasta cocida. El relleno de canelón tiene textura de picado grueso de carne. Su aroma y sabor son de carne guisada con especias y licores.

**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)
Bandeja						
Film						
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	227 mm	153 mm	160 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	130	Peso neto palet:	624 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet	1,68 m
Cajas Base:	13		

**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.**