

R.03.01.02

Fecha: 12/06/14
Versión: 3.1**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600715	Formato Caja:	12 x 300g
Descripción:	MUSSAKA - Lasaña de berenjena	Código de Barras:	8414208007150 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		38414208007151 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Leche entera reconstituida, berenjena (28%), cebolla, calabacín, carnes de vacuno, ave (pollo, gallina o pavo) y cerdo, tomate (tomate, jugo de tomate, sal, acidulante (E-330), endurecedor (E-509)), queso fundido (quesos, almidón modificado, suero de leche, mantequilla, sales fundentes (E-331, E-452, E-339), sal, fécula de patata, aroma), margarina (grasas de palma y aceite de girasol, agua, sal, regulador de la acidez (E-330), conservante (E-200), emulsionante (E-471) y aromas. Contiene soja), harina de trigo, aceite de girasol, almidón modificado, concentrado de tomate, sal, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura, sal), vino, grasa animal, especias, caldo de ave en polvo (sal, lactosa, potenciador del sabor (E-621), fécula de maíz, grasa de palma, grasa de pollo, extracto de levadura, colorante (E-150c), hortalizas (cebolla, zanahoria y perejil), cúrcuma, aroma y especias. Puede contener trazas de gluten, soja y huevo), levadura.

Alérgenos:

Derivados lácteos, gluten, soja. Trazas de huevo

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:**

HORNO: Caliente previamente el horno a 200 °C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. **MICROONDAS:** Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	607 kJ / 147 kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,9 g	+/- 25%
Grasas:	9,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,39 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	9,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,7 g	+/- 25%	Sodio:	0,35 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, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características

Organolépticas:

Mezcla heterogenea formada de un sofrito, de berenjena y de salsa bechamel. El olor y el sabor son los característico a la berenjena, a la salsa bechamel y a las distintas verduras.

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	Plato de aluminio	0,06 mm	129 mm	129 mm	34 mm	5 g
Film	Film polipropileno	0,03 mm	188 mm	345 mm		2 g.
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	277 mm	266 mm	116 mm	159 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604, 8 Kg.
Total Bases:	14	Altura Palet:	1,77 m
Cajas Base:	12		

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.