

R.03.01.02

Fecha: 10/12/14
Versión: 1.3

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702513	Formato Caja:	3x1Kg
Descripción:	CHURROS LAZO	Código de Barras:	8414208025130 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208025137 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de trigo, agua, sal.

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
Cacahuets		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:

30 g/unidad aprox.

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (185°C) durante 4 minutos

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	689 kJ / 162 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,3 g	+/- 25%
Grasas:	1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,55 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	34 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	10,94 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,4 g	+/- 25%	Sodio:	0,23 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".

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:**

Masa de harina escaldada, ultracongelada. Una vez frito, externamente queda dorado y crujiente, internamente blanquecino y masa blanda. El sabor, el olor y la textura 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)
Bandeja						
Film	OPP20+PEBDTTE 50	0,070 mm	440 mm	550 mm		15,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		355 mm	255 mm	190 mm	275 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	81	Peso neto palet:	243 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 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.