

R.03.01.02

Fecha: 02/12/14
Versión: 1.2

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 609094

Formato Caja: 8x500 g

Descripción: CROQUETAS DE SETAS

Código de Barras: 8414208090947 (envase)

Marca: FRINCA

28414208090941 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Masa (87%): Leche entera reconstituida, setas (35%), harina de trigo, aceite vegetal, cebolla, almidón de trigo, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), sal, bebida espirituosa, especias. Empanado (13%): pan rallado (harina de trigo, azúcar, agua, levadura y sal), agua, harina de trigo, vinagre, sal, estabilizante (E-415).

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					
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:

35g/unidad

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	850 kJ/ 203 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,1 g	+/- 25%
Grasas:	9,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	24,2 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,6 g	+/- 25%	Sodio:	0,4 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. Es apto para lactovegetarianos y 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:

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a setas. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

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 complejo	0,07 mm	213 mm	470 mm		6'92 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet:	1,69 m
Cajas Base:	18		

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.