

R.03.01.02

Fecha: 27/04/15
Versión: 1.6

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702505	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	RABAS EMPANADAS	Código de Barras:	8414208025055 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208025052 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Potón (80%), preparado para empanar (harina de trigo, agua, levadura, colorantes (E-100, E-160c)), aceite de girasol, sal. Puede contener sulfitos.

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					
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:**Modo de empleo:**

Freidora: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos. **Horno doméstico:** Precalentar el horno a 200°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una sola bandeja de horno o rejilla situada a media altura colocando en ambos casos papel de horno o de aluminio en la misma. Hornear durante 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. **Horno profesional** (con ventilador a baja velocidad): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias bandejas de horno o rejillas con papel de aluminio o de horno en ambos casos. Hornear máximo 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad de tiempo de horneado.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	698 KJ / 167 kcal	+/- 25%	Proteínas:	10,3 g	+/- 25%
Grasas:	8,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	10,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,3 g	+/- 25%	Sal:	1,0 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:**

Externamente fina capa de pan muy fino, casi transparente. Internamente tira de potón. Sabor, color y olor 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)
Film	OPP20+PEBD Blanco 40	0,06 mm		550 mm		13 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	332,6 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	324 Kg.
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,80 m
Cajas Base:	8		

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.