

R.03.01.02

Fecha: 27/12/18
Versión: 4.0



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600446	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	MINI CROQUETAS DE JAMÓN	Código de Barras:	8414208004463 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208004460 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), harina de TRIGO, cebolla, aceite de girasol, jamón curado (6%) (jamón, sal, dextrosa, conservadores (E-250, E-252)), almidón de TRIGO, grasa animal, LECHE pasteurizada, carne de cerdo, sal, aroma, vinagre de vino, especias.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja		x	x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuets		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		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:

10 g/ unidad

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	868 kJ / 207 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,1 g	+/- 25%
Grasas:	8,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	28 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 28061 Fecha de fabricación: 2 de Marzo de 2018

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 jamón. 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 monocitogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

Envase y embalaje:		Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP+PEBD Blanco	0,06 mm	320 mm	470 mm		10,1 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	140 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	648 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,88 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.