

R.03.01.02

Fecha: 02/12/14
Versión: 1.4

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702563	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	MINI SAN JACOBO	Código de Barras:	8410038025630 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038025637 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Fiambre de carne de cerdo (40%)(agua, carne de de cerdo, fécula de patata, proteína de soja, sal, jarabe de glucosa, dextrosa, proteína animal, estabilizadores (E-450ii y E407), aroma, antioxidante (E-316), conservador (E-250), colorante (E-120)), pan rallado con especias (harina de trigo, agua, especias y levadura), agua, harina de trigo, almidón de trigo, leche desnatada reconstituida, aceite de girasol, suero lácteo en polvo, vinagre sal, aroma (contiene leche).

Alérgenos:

	ingrediente		traza		de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja	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:

25 g +/- 4 g unidad

Modo de empleo:

Freír en abundante aceite caliente sin descongelar.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	856 kJ /203 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,6 g	+/- 25%
Grasas:	5,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,89 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	29,7 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,9 g	+/- 25%	Sal:	2,4 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 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:

Pequeños sandwichs de fiambre con derivado lácteo, empanado y ultracongelado. Exteriormente pan fino que una vez frito queda dorado y crujiente, internamente dos lonchas de fiambre de cerdo y entre ambas salsa de derivado lácteo con sabor a queso fundido. Sabor, olor y textura, propia 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	Polietileno					
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	163 mm	245 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	480 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet:	1,78 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.