

R.03.01.02

Fecha: 03/12/14
Versión: 2.8

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	609033	Formato Caja:	8x500g
Descripción:	CROQUETAS DE COCIDO	Código de Barras:	8414208090336 (envase)
Marca:	PRIELÁ		28414208090330 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Masa (87%): carnes de gallina (59%) y cerdo (13%), LECHE ENTERA RECONSTITUIDA, carne de pollo separada mecánicamente (6%), aceite de girasol, vino, HARINA DE TRIGO, ALMIDÓN DE TRIGO, cebolla, jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), sal, especias. Empanado (13%): pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal y levadura), agua, HARINA DE TRIGO, vinagre, 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					
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:	871 kJ/208 kcal	+/- 25%	Proteínas:	16,4 g	+/- 25%
Grasas:	11 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	10,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	<0,3 g	+/- 25%	Sal:	0,7 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, ni lactovegetarianos 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:	Cilindro con los cantos redondeados cuyo olor y sabor es característico del pollo cocido. Posterior a la fritura es crujiente en el exterior y cremoso en su interior
--	---

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	PEBlanco + Polipropileno	0,06 mm	212 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		258 mm	188 mm	214 mm	

Paletización:	
En Palet europeo (EUR)	
Cajas/Palet:	144 Peso neto palet: 576 Kg
Total Bases:	8 Altura Palet 1,86 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.
