

R.03.01.02

Fecha: 19/07/17
Versión: 1.0**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	635016	Formato Caja:	4 Bolsas x 1Kg
Descripción:	AROS A LA ROMANA	Código de Barras:	8414208350164
Marca:	Anónima		18414208350161

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

POTA (40%), harina de TRIGO, agua, almidón (TRIGO), aceite de girasol, levadura, sal, azúcar, espesantes (E-407, E-412), gasificantes (E-450, E-500) y colorante (E-101).

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja		x		
Derivados lácteos		x	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos	x			
Sulfitos		x		x
Cacahuètes		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:**Modo de empleo:**

Sartén: Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180-190°C). Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades cada vez. Deles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo durante 2 minutos hasta que estén bien doradas. Freidora: Freír en aceite abundante y muy caliente (180-190°C) durante 2 minutos hasta conseguir un color dorado.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	865 kJ /206 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,6 g	+/- 25%
Grasas:	7,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	27,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,75 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 25301 Fecha de fabricación: 28 de Octubre de 2015

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Cola de langostino rebozado y prefrito. Forma característica de langostino rebozado de color anaranjado. El olor es el típico del producto frito y el sabor el característico de la gamba. Una vez frito, la textura exterior es crujiente y la interior blanda pero firme.

Características**Microbiológicas:**

	Limites
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	Polietileno					
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		296 mm	237 mm	236 mm	212 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

91

Peso neto palet:

Total Bases:

7

Altura Palet:

1,80 m

Cajas Base:

13

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.