

R.03.01.02

Fecha: 04/06/15
Versión: 1.0



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702702	Formato Caja:	4X1Kg
Descripción:	ALBÓNDIGAS DE POLLO	Código de Barras:	8414208027028 (envase)
Marca:	PRICE		18414208027025 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de pollo separada mecánicamente (50%), harina de TRIGO, proteína de SOJA, agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), aceite de girasol, almidón de TRIGO, sal, especias, estabilizante (E-452i).

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					
Derivados lácteos		x		x	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:

Modo de empleo:

Freidora: sin descongelar, freír a 180°C durante 2-3 minutos. **Microondas:** a máxima potencia (750W), calentar durante 1-2 minutos sin descongelar entre 8-10 unidades. Si se desea, preparar una salsa y, sin descongelar, calentar las albóndigas en la salsa durante 10-12 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	612 kJ / 194 kcal	+/- 25%	Proteínas:	14,9	+/- 25%
Grasas:	9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	12 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,7	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,9	+/- 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 ovolacteovegetarianos.

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:

Tiernas albóndigas de color amarronado. El sabor corresponde al de los componentes cárnicos de la carne de pollo. Olor y textura son los característicos 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	OPP 20 + PEBDTTE 50	0,070 mm		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	190 mm	173 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 m
Cajas Base:	16		

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.