

R.03.01.02

Fecha: 26/06/2020
Versión: 1.0


AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	300074	Formato Caja:	12x240g
Descripción:	BACALAO DORADO -Bacalao del Pacífico con patatas paja-	Código de Barras:	5602196141557
Marca:	COZINHA PRONTA		15602196141554

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Patata paja fritas (29%) (patatas, aceite de girasol y sal), cebolla, agua de cocción de bacalao, **bacalao** del Pacífico (24%), aceite de girasol, aceite de oliva, sal, ajo, especias.

Alérgenos:

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

FUEGO: 1. Dejar descongelar hasta que las patatas se suelten sin romperse (entre 15 y 20 minutos). 2. Poner el refrito en una sartén y calentar a fuego lento. 3. Echar las patatas fritas y 1 o 2 huevos batidos. 4. Remover lentamente para que el producto esté suave.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	861,4 kJ/206,4 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,7 g	+/- 25%
Grasas:	11,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,8 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:

1er dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 20008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2020

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:**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)
Estuche						
Film	OPP	0,025 mm		370 mm		
Caja	Cartón Ondulado		285 mm	210 mm	230 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	98	Peso neto palet:	kg
Total Bases:	7	Altura Palet:	m
Cajas /Base:	14		

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.