

R.03.01.02

Fecha: 26/09/2019
Versión: 1.0


AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	300164	Formato Caja:	3 Kg
Descripción:	MINI EMPANADILLAS DE COCHINILLO	Código de Barras:	05602196212080
Marca:	COZINHA PRONTA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Agua, harina de trigo, carne de cerdo (15%), pan rallado (harina de trigo, agua, sal y levadura), pan tostado (harina de trigo, agua, sal y levadura), ajo (2%), cebolla, salsa de cochinillo (agua, sal, manteca de cerdo, pimienta negra, ajo, pimentón dulce y pimentón picante, margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulsionantes (E471 y E475)], acidulante (E-330), conservante (E200), aromas y colorante (E160ai)], cochinillo horneado (1%), grasa de cerdo, preparado para empanar [harina de trigo, almidón modificado (E1422), sal y espesante (E412)], sal, saldo de carne [sal, potenciador de sabor (E621), lactosa, vegetales deshidratados (cebolla y ajo), aceite de girasol refinado, almidón de maíz, dextrosa, champiñones en polvo, aroma natura y extracto de especias (apio)] y pimienta negra.

Alérgenos:

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

Sin descongelar, freír en aceite abundante y bien caliente (aprox. 180 °C), en pequeñas cantidades, entre 3 y 4 minutos o hasta que se queden dorados.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	740 kJ/ 178 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6 g	+/- 25%
Grasas:	12 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	11 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1 g	+/- 25%	Sal:	1 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 29008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Empanadillas constituidas por una masa crujiente, relleno cremoso de cochinito y especias. Olor y sabor 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)
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		255 mm	165 mm	194 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	504 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet:	1,7m
Cajas Base:	21		

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.