

R.03.01.02

Fecha: 03/05/18
Versión: 1.2



AudensFood
 C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Referencia:	702641	Formato Caja:	4b x 1kg
Descripción:	SAN JACOBO	Código de Barras:	8410038025593 (envase)
Marca:	FRINCA		28410038025599 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Fiambre de carne de cerdo (40 %) (agua, carne de cerdo, fécula de patata, proteína de SOJA, sal, jarabe de glucosa, dextrosa, proteína animal, estabilizadores (E-450iii, E-407), aroma, antioxidante (E-316), conservador (E-250), colorante (E-120)), agua, pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias, levadura), harina de TRIGO, almidón de TRIGO, aceite de girasol, suero LÁCTEO en polvo, sal, LECHE desnatada en polvo, vinagre, aroma (contiene LECHE).

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					
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:

90 g/unidad, +/-3g

Modo de empleo:

Freír en abundante aceite caliente sin descongelar.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	795 kJ / 189 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6 g	+/- 25%
Grasas:	4,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	30 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2 g	+/- 25%	Sal:	1,8 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:

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:**

Exteriormente pan fino que una vez frito queda dorado y crujiente, internamente dos lonchas de fiambre de cerdo y entre ambas salsa de derivado lácteo con sabor a queso fundido. Sabor, olor y textura, propia 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		0,07 mm	320 mm	550 mm		13 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		396 mm	296 mm	167 mm	212 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	480 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet:	1,82 mm
Cajas Base:	12		

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.