

R.03.01.02

Fecha: 03/12/14
Versión: 1.2



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers



Referencia:	609183	Formato Caja:	4bx500g
Descripción:	CROQUETAS DE CHIPIRÓN A LA TINTA	Código de Barras:	84142080091838 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208091835 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:						
CHIPIRÓN (28%), POTA (27%), cebolla, HARINA DE TRIGO, ALMIDÓN DE TRIGO, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal y levadura), aceite de girasol, SUERO LÁCTEO EN POLVO, tinta de sepia (1%) (TINTA DE SEPIA, agua, sal, almidón), sal, especias, vinagre.						
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		x	x	
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos	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:						
35 g / unidad						

Modo de empleo:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	706 kJ /168 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,6 g	+/- 25%
Grasas:	5,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	4,9 g	+/- 25%	Sal:	0,9 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 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:**

De forma cilíndrica e irregular con pequeños tropezones. El sabor es el característico del calamar. Posterior a la fritura, en el exterior es crujiente y dorado, en el interior su textura es cremosa y su color es negro, característico de la tinta de calamar.

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		0,06 mm	212 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		277 mm	154 mm	144 mm	112 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

209

Peso neto palet:

418 Kg

Total Bases:

11

Altura Palet:

1,73 m.

Cajas Base:

19

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.