

R.03.01.02

Fecha: 01/04/20
Versión: 1.6**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	800821	Formato Caja:	2bx1Kg
Descripción:	FINGER DE MOZZARELLA	Código de Barras:	8414208008218 (envase)
Marca:	Anónima		88414208008214 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

QUESO Mozzarella (35%), agua, pan rallado con especias (harina de TRIGO y TRIGO malteado, levadura, dextrosa de TRIGO, especias, agua, sal), aceite de girasol, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, gluten de TRIGO, sal, especias, estabilizante (E-461), gasificantes (E-450i, E-500ii).

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		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:

28g/u +/- 2g

Modo de empleo:

HORNO (recomendado): Precalentar el horno a 200°C. Directamente del congelador, colocar el producto en su interior, calentar durante 6 minutos. En horno profesional, reducir el tiempo a 5 minutos. **FREIDORA**: Directamente del congelador, freír en aceite abundante, bien caliente (180°C) durante 3 minutos. **SARTÉN**: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 3 minutos. Girarlos a menudo para conseguir un dorado más homogéneo.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1061 kJ /254 kcal	+/- 25%	Proteínas:	12,6 g	+/- 25%
Grasas:	14,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	6,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	16,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,25 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”.

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:

Barritas de queso mozzarella rebozadas. El color del exterior es ocre y el interior blanco característico del queso. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y el interior cremoso. El olor y el sabor 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	PE BD transp.	0,070 mm		460 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.