

R.03.01.02

Fecha: 29/09/16
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 702814

Formato Caja: 3bx1Kg

Descripción: CRUNCHY DE POLLO

Código de Barras: 8410038028143 (envase)

Marca: FRINCA

(caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Pechuga de pollo (70%), maíz, aceite de girasol, GLUTEN, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, sal, dextrosa, extracto de CEBADA malteada.

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	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:

Modo de empleo:

FREIDORA: Freir sin descongelar en aceite caliente (180 °C), durante 3 - 4 minutos. HORNO DOMÉSTICO: Precalentar el horno a 220 °C. Introducir el producto sin descongelar en la bandeja central y hornear durante 16 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	774 kJ/ 184 kcal	+/- 25%	Proteínas:	16,5 g	+/- 25%
Grasas:	7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	13,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,4 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:

Piezas de pechuga de pollo empanadas con maíz. El color del exterior es ocre y el interior blanco característico de la carne de pollo. Posterior a la fritura, el exterior es muy crujiente. 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	OPP TTE 20 + PEBD BLANCO 50	0,070 mm	320 mm	485 mm		11,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		265 mm	195 mm	193 mm	141 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	486 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,88 m
Cajas Base:	18		

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.