

R.03.01.02

Fecha: 07/01/15  
Versión: 1.3



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers



|                     |                               |                          |                      |
|---------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Referencia:</b>  | <b>30464</b>                  | <b>Formato Caja:</b>     | <b>4 Kg</b>          |
| <b>Descripción:</b> | <b>CANELON DE ATÚN 100 u.</b> | <b>Código de Barras:</b> | <b>8410517304645</b> |
| <b>Marca:</b>       | <b>FRINCA</b>                 |                          |                      |

**INFORMACION DEL PRODUCTO****Ingredientes:**

Sémola de trigo, atún en escabeche (16,5%) (atún, agua, vinagre, sal y aceite de girasol), tomate, cebolla, agua, derivados lácteos en polvo reconstituidos, almidón de trigo, grasa vegetal, proteína de trigo texturizada, especias, sal, azúcar, espesante (E-407), corrector de acidez (E-500ii y E-330), endurecedor (E-516), antioxidante (E-301) y conservador (E-223).

**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                         |    |                     |    |                                      |    |
| Soja              |                           | x  |                     | x  | x                                    |    |
| Derivados lácteos | x                         |    |                     |    |                                      |    |
| Frutos de cáscara |                           | x  |                     | x  | x                                    |    |
| Apio              |                           | x  |                     | x  | x                                    |    |
| Mostaza           |                           | x  |                     | x  | x                                    |    |
| Moluscos          |                           | x  |                     | x  | x                                    |    |
| Sulfitos          | 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:****Modo de empleo:**

Retirar los canelones del fondo y colocar en un recipiente apto para horno, cubrir con la salsa deseada. Previamente calentar el horno a 220-250°C durante 10 minutos. Dejar cocer durante 40 minutos y gratinar al gusto. Si previamente se han descongelado los canelones el tiempo de cocción es inferior.

**Valores nutricionales:**

Valores medios por 100g.

|                      |                   |         |                          |         |         |
|----------------------|-------------------|---------|--------------------------|---------|---------|
| Valor energético:    | 609 kJ / 145 kcal | +/- 25% | Proteínas:               | 6,9 g.  | +/- 25% |
| Grasas:              | 4 g.              | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 12,5 g. | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 19,7 g.           | +/- 25% | De los cuales azúcares:  | 2,3 g.  | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria:   | 1,2 g.            | +/- 25% | Sal:                     | 0,7 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:**

Cada pieza tiene forma cilíndrica. Consta de una placa rectangular que se cierra sobre sí misma, envolviendo un cilindro. Los lados de la placa son en zig-zag. La placa es de color blanco y su textura y sabor son de pasta cocida. El relleno de canelón tiene textura de picado grueso de atún. Su aroma y sabor son atún y tomate con especias.

**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 |        | 292 mm | 224 mm | 127 mm | 125 g       |

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

|              |     |                  |         |
|--------------|-----|------------------|---------|
| Cajas/Palet: | 130 | Peso neto palet: | 520 Kg  |
| Total Bases: | 10  | Altura Palet:    | 1,42 m. |
| Cajas Base:  | 13  |                  |         |

**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.**