

R.03.01.02

Fecha: 24/10/19
Versión: 1.4**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 600706**Formato Caja:** 2bx1Kg**Descripción:** MINI CROQUETAS DE IBÉRICO**Código de Barras:** 8414208007068 (envase)**Marca:** PRIELÁ

88414208007064 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), almidón, jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservadores (E-250, E-252)), LECHE pasteurizada, paleta y jamón de ibérico (3%) (paleta y jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E-250, E-252)), aceite de girasol, sal, aroma, vinagre de vino.

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
Cacahuètes		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:

11g ud. +/-2g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez. Que queden bien cubiertas de aceite sin tocarse entre ellas. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir. **SARTÉN:** Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos. Girarlas a menudo para conseguir un dorado más homogéneo. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	804 kJ /191 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7 g	+/- 25%
Grasas:	5,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	27 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	9,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 29008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Cilindro de forma irregular con los cantos redondeados cuyo olor y sabor es característico del jamón. Posterior a la fritura es crujiente en el exterior y cremoso en su interior.

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 Blanco Opaco (40 micras) + OPP TTE (20 micras)	0,06 mm	320 mm	470 mm		13,4 g
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.