

R.03.01.02

Fecha: 24/02/16
Versión: 1.1



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600574	Formato Caja:	2x1Kg
Descripción:	CROQUETA BECHAMEL DE BACALAO	Código de Barras:	8414208005743 (envase)
Marca:	PRIELÁ		88414208005749 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, harina de TRIGO, BACALAO (14%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), aceite de girasol, LECHE reconstituida, almidón de TRIGO, suero LÁCTEO en polvo, gelatina, 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					
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		x		x
Cacahuetes		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:

41 g / unidad

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos. Freír pocas unidades cada vez.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	611 kJ / 145 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,7 g	+/- 25%
Grasas:	3,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	22 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,1 g	+/- 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 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 artesanal, ovalada. Una vez frita, la masa es de consistencia cremosa, con sabor a bacalao, y el empanado crujiente.

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	PEBlanco 40 +OPPTTE 20	0,06 mm	319 mm	470 mm		13,40 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.