

R.03.01.02

Fecha: 18/10/17
Versión: 2.8



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600592	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	MINI BOMBA BRAVA	Código de Barras:	8414208005927 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208005924 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Puré (60%): Agua, COPOS DE PATATA (contiene sulfitos), SUERO LÁCTEO EN POLVO, ACEITE DE SOJA, sal. Relleno (28%): agua, carne* de pollo separada mecánicamente, carnes* de vacuno y cerdo, pimiento, concentrado de tomate, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, levadura y sal), cebolla, almidón modificado, aceite de girasol, chile, carne* de cerdo separada mecánicamente, ALMIDÓN DE TRIGO, sal, azúcar, vinagre, grasa animal, especias, vino, ACEITE DE SOJA. *Contenido total en carne: 31%. Cobertura (12%): pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal y levadura), agua, HARINA DE TRIGO, vinagre, sal.

Alérgenos:

	Contiene como ingrediente		Contiene como 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		x	x	
Soja	x					
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos	x					
Cacahuètes		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:

20 g/ unidad

Modo de empleo:

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

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	709 kJ / 169 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,2 g	+/- 25%
Grasas:	6,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	22,7 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,97 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	3,03 g	+/- 25%	Sal:	1,3 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:**

Esfera, no perfectamente circular, recubierta de pan rallado. El olor después de la fritura, característico a la patata. El sabor es una mezcla de patata y de relleno de carne. La consistencia/Textura posterior a la fritura, exterior crujiente, interior característico del puré de patata y del relleno de carnes.

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	Polietileno blanco + polipropileno	0,06 mm	320 mm	470 mm		10,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		263 mm	193 mm	193 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

162

Peso neto palet:

648 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.