

R.03.01.02

Fecha: 19/12/14

Versión: 1.0



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702712	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	MINI-EMPANADILLA ATUN	Código de Barras:	8410038027122 (envase)
Marca:	ANEDILCO		18410038027129 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, túnidos (ATÚN (7%) y BONITO), cebolla, tomate, grasa de palma, aceite de girasol, clara de HUEVO cocida, concentrado de tomate, jugo de tomate, pimiento morrón, azúcar, dextrosa, sal, vinagre.

Alérgenos:

Gluten, pescado, huevo. TRAZAS DE ALÉRGENOS. Producido en una planta que, para otros productos emplea: crustáceos, soja, lactosa, apio, moluscos.

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:

14-16 g.

Modo de empleo:

Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1058 kJ / 252 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,7 g	+/- 25%
Grasas:	11,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	4,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	31,2 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,8 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:

Oblea rellena de sofrito de tomate con verduras y tñidos. El sabor, olor y textura son los propios del producto.
Externamente la masa al freír toma un color dorado, el interior es color rojo - anaranjado con tropezones de verduras y atñn.

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	Bolsa Polietileno			485 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	143 mm	195 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	132	Peso neto palet:	528 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,72 m
Cajas Base:	12		

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.