

R.03.01.02

Fecha: 29/05/18
Versión: 2.7


AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	609053	Formato Caja:	8x500g
Descripción:	CROQUETAS DE MERLUZA Y GAMBAS	Código de Barras:	8414208090534 (envase)
Marca:	PRIELÁ		28414208090538 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

MERLUZA (27%), GAMBA (16%), cebolla, aceite de girasol, harina de TRIGO, LECHE pasteurizada, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), CAMARÓN (6%), almidón de TRIGO, vinagre de vino, puerro, sal, especias, vinagre de vino. Contiene SULFITOS.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos	x			
Huevo		x	x	
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos	x			
Cacahuetes		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:

35 g/ud. +/-2g

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:	953 kJ/ 224 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,6 g	+/- 25%
Grasas:	13 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	20 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,1 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 ovovegetarianos, ni lactovegetarianos 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 28061 Fecha de fabricación: 2 de Marzo de 2018

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Cilindro con los cantos redondeados cuyo olor y sabor es característico a la merluza y las gambas. Posterior a la fritura es crujiente en el exterior y cremoso en su interior

Características**Microbiológicas:**

	Limites
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 + Polipropileno	0,06 mm	212 mm	470 mm		6 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	258 mm	188 mm	214 mm	141 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet	1,86 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.