

R.03.01.02

Fecha: 04/12/14
Versión: 1.4



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600572	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	CROQUETA BECHAMEL DE POLLO	Código de Barras:	8414208005729 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208005726 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, HARINA DE TRIGO, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal, levadura), LECHE ENTERA RECONSTITUIDA, aceite de girasol, carne de gallina (6%), carne de pollo separada mecánicamente (5%), ALMIDÓN DE TRIGO, SUERO LÁCTEO EN POLVO, gelatina, sal, vinagre, especias.

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		x	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
Cacahuets		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.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	814 kJ / 194 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7 g	+/- 25%
Grasas:	7,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	23,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,45 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 pollo, 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		263 mm	193 mm	193 mm	134 gr

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.