

R.03.01.02

Fecha: 20/04/15
Versión: 1.6

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 702480

Formato Caja: 4x500g

Descripción: ANILLAS A LA ANDALUZA

Código de Barras: 8414208024805 (envase)

Marca: PRIELÁ

18414208024802 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Pota (70%), harina de trigo, aceite de girasol, gasificantes (E-575, E-500ii, E-450i), suero lácteo en polvo, sal, estabilizante (E-464), almidón de trigo, caseinato sódico (contiene leche).

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	
Sulfitos		x			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:

Modo de empleo:

Freidora: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante 3 min. Horno: Precalentar el horno a 200°C. Calentar el producto, preferiblemente en rejilla, durante 16 min, dando la vuelta a mitad de horneado. En horno profesional, reducir la temperatura a 180°C.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	780 kJ / 187 kcal	+/- 25%	Proteínas:	9,6 g	+/- 25%
Grasas:	12,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	8,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	2,9 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 volactovegetarianos.

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:**

De forma circular y rebizado. El exterior es amarillo característico del rebizado; al freirlo adquiere un color anaranjado, el interior es de color marfil. El olor y el sabor son característicos del producto.

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	Complejo Polietileno	0.06 mm	300 mm	550 mm		10 gr
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	258 mm	188 mm	214 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	288 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.