

R.03.01.02

Fecha: 28/12/18
Versión: 1.5

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	809513	Formato Caja:	4bx500g
Descripción:	BUÑUELOS DE BACALAO MESÓN	Código de Barras:	8414208095133 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208095130 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, BACALAO (32%), harina de TRIGO, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, clara de HUEVO en polvo, gasificantes (E-450i, E-500ii), sal, perejil, ajo.

Alérgenos:

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

17g/ ud. +/- 3g

Modo de empleo:

Sin descongelar. FREIDORA (recomendado): Freír en abundante aceite a 180°C, durante 2 min. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precalentar a 200°C e introducir el producto en la rejilla central. Hornear con ventilador 7 min. a 200°C. Reducir a 180°C para horno industrial. SARTÉN: Freír en aceite abundante a 180°C, durante 2 min. Girarlos a menudo. Dejar reposar 3 min. antes de consumir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	710 kJ / 169 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,9 g	+/- 25%
Grasas:	5,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	20 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	2,5 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 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:**

Formas redondeadas irregulares de color amarillo oscuro con motas verdes. El olor y el sabor son los característicos del bacalao. La textura es crujiente en el exterior y tierna en el interior.

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	OPP TTE 20 + PEBD TTE 50	0,07 mm		485 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	324 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.