

R.03.01.02

Fecha: 04/12/14
Versión: 1.5

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers



Referencia:	600908	Formato Caja:	4x500g
Descripción:	CROQUETA DE VERDURAS ASADAS Y QUESO DE CABRA	Código de Barras:	8414208009086 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208009083 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Pimiento rojo (28%), cebolla (19%), berenjena (18%), HARINA DE TRIGO, QUESO DE CABRA (10%), pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal, levadura), aceite de girasol, ALMIDÓN DE TRIGO, gelatina, LECHE ENTERA EN POLVO, 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:

35 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:	750 kJ / 179 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,7 g	+/- 25%
Grasas:	7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,9 g	+/- 25%	Sal:	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 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 cilíndrica e irregular cuyo olor es el característico de las verduras asadas y el queso de cabra. Posterior a la fritura es crujiente en el exterior y cremosa en su 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	Bolsa Polietileno	60 micras	212 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	277 mm	154 mm	144 mm	112 gr

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

209

Peso neto palet:

418 Kg

Total Bases:

11

Altura Palet:

1,73 m.

Cajas Base:

19

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.