

R.03.01.02

Fecha: 25/11/14
Versión: 3.5



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers



Referencia:	600261	Formato Caja:	12x300g
Descripción:	CANELON CATERING 12x1r. 3u.	Código de Barras:	8414208002612 (envase)
Marca:	PRIELÁ		38414208002613 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, LECHE ENTERA RECONSTITUIDA, carne* de cerdo, SÉMOLA DE TRIGO, HARINA DE TRIGO, aceite de girasol, cebolla, carne* de pollo separada mecánicamente, carne* de cerdo separada mecánicamente, QUESO FUNDIDO (quesos, almidón modificado, suero de leche, mantequilla, sales fundentes (E-331, E-452, E-339), sal, fécula de patata, aroma), pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, levadura y sal), PROTEÍNA DE SOJA, almidón modificado, zanahoria, grasa animal, sal, bebida espirituosa, vino, SUERO LÁCTEO EN POLVO, NATA EN POLVO, CLARA DE HUEVO EN POLVO, GLUTEN, aroma, potenciador del sabor (E-621) y especias.

*Contenido total en carne: 11%

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos					x	
Huevo	x					
Pescado					x	
Soja	x					
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara					x	
Apio					x	
Mostaza					x	
Moluscos					x	
Sulfitos						x
Cacahuets					x	
Sésamo					x	
Altramuces					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:

HORNO: Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7/8 min. (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 4/5 min.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	616 kJ / 148 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,7 g	+/- 25%
Grasas:	8,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	12,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,9 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 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:

Olor: característico a la salsa bechamel y al queso.

Sabor: característico a la salsa bechamel y a las carnes de cerdo y pollo.

Consistencia/Textura: mezcla heterogenea formada de una salsa cremosa y un churro de carne compacto.

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)
Bandeja	Aluminio	0,06 mm	129 mm	129 mm	34 mm	5 g
Film		0,025 mm	188 mm	345 mm		1,7 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		277 mm	267 mm	116 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604,8 Kg
Total Bases:	14	Altura Palet:	1,77 m.
Cajas Base:	12		

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.