

R.03.01.02

Fecha: 15/09/16  
Versión: 1.7

**AudensFood**


## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>702480</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>4x500g</b>
<b>Descripción:</b>	<b>ANILLAS A LA ANDALUZA</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8414208024805 (envase)</b>
<b>Marca:</b>	<b>PRIELÁ</b>		<b>18414208024802 (caja)</b>

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

POTAS (80%), harina de TRIGO, aceite de girasol, gasificantes (E-575, E-500ii, E-450i), suero LÁCTEO en polvo, estabilizante (E-464), sal, almidón de TRIGO, caseinato sódico (contiene LECHE).

#### Alérgenos:

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

#### 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:	2,6 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

**Características****Organolépticas:**

De forma circular y rebocado. El exterior es amarillo característico del rebocado; 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	OPP 20+ PEBDTTE 40	0,06 mm	300 mm	550 mm		10 g
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.