

R.03.01.02

Fecha: 24/01/17
Versión: 3.0

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	609033	Formato Caja:	8x500g
Descripción:	CROQUETAS DE COCIDO	Código de Barras:	8414208090336 (envase)
Marca:	PRIELÁ		28414208090330 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:
Carnes de gallina (51%) y cerdo (12%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), carne de pollo separada mecánicamente (5%), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, vino, almidón de TRIGO, cebolla, jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), LECHE en polvo, sal, especias, vinagre.

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
Cacahuetes		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:
35g/unidad

Modo de empleo:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 3 y 4 minutos. Recomendamos no freír más de 3 croquetas por litro de aceite aproximadamente. Dejar reposar el producto entre 3 y 4 minutos antes de su consumo

Valores nutricionales:
Valores medios por 100g.

Valor energético:	840 kJ/201 kcal	+/- 25%	Proteínas:	13,9 g	+/- 25%
Grasas:	9,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	13,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,8 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 27016 Fecha de fabricación: 16 de Enero de 2017

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Cilindro con los cantos redondeados cuyo olor y sabor es característico del pollo cocido. Posterior a la fritura es crujiente en el exterior y cremoso en su interior.

Características**Microbiológicas:**

	Limites
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	PEBlanco Polipropileno +	0,06 mm	212 mm	470 mm		6,3 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		258 mm	188 mm	214 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

144

Peso neto palet:

576 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.