

R.03.01.02

Fecha: 27/01/17  
Versión: 2.2

**AudensFood**


**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>609063</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>8x500g</b>
<b>Descripción:</b>	<b>CROQUETAS DE IBÉRICO</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8414208090633 (envase)</b>
<b>Marca:</b>	<b>PRIELÁ</b>		<b>28414208090637 (caja)</b>

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

**Ingredientes:**  
Agua, jamón ibérico (17%) (paleta y jamón de cerdo ibérico, sal, conservantes (E-250, E-252)), almidón de patata, harina de TRIGO, LECHE reconstituída, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), aceite de girasol, suero LÁCTEO en polvo, sal, aroma, 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
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. Recomendamos freír no 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:	841 kJ / 201 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,2 g	+/- 25%
Grasas:	8,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,4 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

<b>Fecha de consumo preferente:</b>	18 meses desde la fecha de fabricación
-------------------------------------	--

<b>Codificación de lotes:</b>	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

<b>Características Organolépticas:</b>	De forma cilíndrica con los cantos redondeados. El olor y el sabor son característicos al jamón. Posterior a la fritura, crujiente en el exterior y cremoso en el interior.
--	---

<b>Características Microbiológicas:</b>	<b>Límites</b>
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

<b>Envase y embalaje:</b>						
	<b>Material</b>	<b>Grueso</b>	<b>Largo</b>	<b>Ancho</b>	<b>Alto</b>	<b>Peso (tara)</b>
Film	PE Blanco Opaco (40 micras) + OPP TTE (20 micras)	0,060 mm	212 mm	470 mm		6,45 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		258 mm	188 mm	214 mm	141 g

<b>Paletización:</b>			
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.