

R.03.01.02

Fecha: 12/12/16  
Versión: 2.4

**AudensFood**


**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	609093	<b>Formato Caja:</b>	8x500g
<b>Descripción:</b>	CROQUETAS DE SETAS	<b>Código de Barras:</b>	8414208090930 (envase) 28414208090934 (caja)
<b>Marca:</b>	PRIELÁ		

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

**Ingredientes:**  
Setas (33%), LECHE pasteurizada, agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), aceite de girasol, cebolla, almidón de TRIGO, sal, especias, vinagre.

**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	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuetes		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:**  
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 3 y 4 minutos. Recomendamos freír no mas 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:	765 kJ/182 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,4 g	+/- 25%
Grasas:	5,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	26,7 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,4 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.

**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 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

<b>Características Organolépticas:</b>	De forma cilíndrica con los cantos redondeados. El olor y el sabor son característicos a las setas. 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 monocitogenes:	<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	Polietileno blanco + polipropileno	0,060 mm	212 mm	470 mm		7,3 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		266 mm	200 mm	193 mm	138 g

<b>Paletización:</b>			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet:	1,69 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.