

R.03.01.02

Fecha: 06/06/17
Versión: 2.5

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	609143	Formato Caja:	8x500g
Descripción:	CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO	Código de Barras:	8414208091432 (envase)
Marca:	PRIELÁ		28414208091436 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:
BACALAO (28%), LECHE pasteurizada, agua, harina de TRIGO, aceite de girasol, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), 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			
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:
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:	803 kJ/ 192 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,1 g	+/- 25%
Grasas:	8,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	20,2 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 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:	De forma cilíndrica con los cantos redondeados. El olor y el sabor son característicos a la brandada. Posterior a la fritura, crujiente en el exterior y cremoso en el interior.
--	--

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	Polietileno blanco + polipropileno	0,060 mm	212 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		258 mm	188 mm	214 mm	141 g

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.