

R.03.01.02

Fecha: 20/03/17
Versión: 1.1

AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702824	Formato Caja:	3bx1Kg
Descripción:	TIRAS DE POLLO EMPANADAS	Código de Barras:	8414208028247 (envase)
Marca:	Anónima		88414208028243 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:
Carne de pollo (65%), pan rallado con especias (harina de TRIGO, dextrosa de TRIGO, sal, especias), agua, harina de TRIGO, aceite de girasol, almidón de TRIGO, GLUTEN, sal.

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	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuets		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: Freír sin descongelar en aceite caliente (180 - 185 °C), durante 2 minutos. HORNO: Precalear el horno a 220°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 9-10 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

Valores nutricionales:
Valores medios por 100g.

Valor energético:	1016 kJ / 242 kcal	+/- 25%	Proteínas:	17 g	+/- 25%
Grasas:	11,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,67 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 27016 Fecha de fabricación: 16 de Enero de 2017

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Tiras naturales de pechuga de pollo, empanadas con un pan crujiente y ligero, prefritas y ultracongeladas. El color exterior es anaranjado debido al pan y el interior blanco, característico de la carne de pechuga de pollo. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente. El olor y sabor son los 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 TTE 20 + PEBD TTE 50	0,070 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	190 mm	175 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	432 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 m
Cajas Base:	16		

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.