

R.03.01.02

Fecha: 27/02/2017  
Versión: 1.0




**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>600902</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>4bx500g</b>
<b>Descripción:</b>	<b>CROQUETA DE RABO DE VACUNO</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8414208009024 (envase)</b>
<b>Marca:</b>	<b>Prielá</b>		<b>18414208009021 (caja)</b>

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Carne de vacuno (43%), LECHE pasteurizada, harina de TRIGO, aceite de girasol, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), cebolla, agua, vino (contiene SULFITOS), almidón de TRIGO, carne de rabo de vacuno (4%), puerro, zanahoria, sal, concentrado de tomate (tomate, aceite de girasol, sofrito de cebolla y ajos, azúcar, almidón modificado y sal), aceite de oliva, especias, vinagre.

#### Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			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
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:

35 g/u aproximadamente

#### Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 3 y 4 minutos. Freír pocas unidades cada vez.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	835 kJ / 199 kcal	+/- 25%	Proteínas:	12,5 g	+/- 25%
Grasas:	8,4 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17,9 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,3 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:**

Croqueta de forma cilíndrica e irregular con sabor intenso a crane con especias. La masa es de color marrón oscuro. Posterior a la fritura, es crujiente en el exterior y cremoso con presencia de fibra 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	PP+PE	0,060 mm	212 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		277 mm	154 mm	144 mm	112 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	209	Peso neto palet:	418 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,73 m
Cajas Base:	19		

**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.**