

R.03.01.02

Fecha: 27/01/17
Versión: 1.8

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600961	Formato Caja:	12x300g
Descripción:	CANELONES DE CARNE CON BECHAMEL	Código de Barras:	8414208009611 (envase)
Marca:	PRIELÁ		38414208009612 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:
Carnes (35%) de cerdo, vacuno y gallina, LECHE pasteurizada, agua, sémola de TRIGO, QUESO, aceite de girasol, harina de TRIGO, bebida espirituosa, almidón modificado, sal, clara de HUEVO en polvo, especias, GLUTEN.

Alérgenos:

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

Horno: Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. Microondas: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo 4/5 min.

Valores nutricionales:
Valores medios por 100g.

Valor energético:	617 kJ / 148 kcal	+/- 25%	Proteínas:	9,4 g	+/- 25%
Grasas:	7,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	10 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,82 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 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

Características Organolépticas:
Churro cilíndrico de carne enrollado con pasta, cubierto de salsa bechamel. Color, 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)
Bandeja	Aluminio	0,06 mm	129 mm	129 mm	34 mm	5 g.
Film	PP Bio Transp.	0,020 mm		360 mm		
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	280 mm	263 mm	103 mm	163 g

Paletización:			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604,8 Kg
Total Bases:	14	Altura Palet	1,59 m.
Cajas Base:	12		

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.