

R.03.01.02

Fecha: 27/01/17
Versión: 1.4

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600969	Formato Caja:	2,4 Kg
Descripción:	CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL	Código de Barras:	88414208009693
Marca:	PRIELÁ		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:				
Carnes (71%) de cerdo, vacuno y gallina, sémola de TRIGO, agua, LECHE pasteurizada, aceite de girasol, bebida espirituosa, harina de TRIGO, 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:				
50 g / unidad				

Modo de empleo:	
Puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente. Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Añada la salsa que prefiera y caliéntelos en el horno o en el microondas. Gratínelos si lo desea.	

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	903kJ /216kcal	+/- 25%	Proteínas:	16,1 g	+/- 25%
Grasas:	11,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	6,94	+/- 25%
Hidratos de carbono:	10,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,65	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,77 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. 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	Plástico		255 mm	125 mm		8,2 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		280 mm	263 mm	103 mm	163 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

168

Peso neto palet:

403,2

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.