

R.03.01.02

Fecha: 30/01/17
Versión: 2.1

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	631571	Formato Caja:	8x500g
Descripción:	PROFITEROLES DE NATA	Código de Barras:	8414208015711
Marca:	PRIELÁ		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Relleno(75%): Agua, grasas vegetales (palmiste, palma), azúcar, proteínas LÁCTEAS, LECHE desnatada, glucosa, almidón modificado (patata), suero de LECHE, dextrosa, grasa vegetal alimentaria (coco),estabilizantes (E-420ii (jarabe sorbitol), E-463, E-460i, E-466), emulgentes (E472b, E-472e, lecitina de SOJA), sal, albúmina de HUEVO, aromas (NATA), regulador acidez (E-340i),conservante (E-202), espesante (E-401), colorantes (carotenos, E-171). Pasta petisú (25%): HUEVO pasteurizado, harina de TRIGO, aceites de girasol, grasa de palma, agua, emulgentes (E-471, lecitina de SOJA), sal, antioxidantes (E-304, E-306), aromas (mantequilla y vainilla), colorante (caroteno), almidón de trigo y maíz, acidulante(E-330), gasificantes (E-450i, E-500ii), conservante(E-200), corrector acidez (E-516), antiapelmazante (E-170).

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x		x
Huevo	x					
Pescado		x		x		x
Soja	x					
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x		x
Mostaza		x		x		x
Moluscos		x		x		x
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		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:

17g +/- 0,5 / unidad

Modo de empleo:

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumir. Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1095,5 kJ/261,8 kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,5 g	+/- 25%
Grasas:	13,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	9,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	31,6 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	20,6 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,5 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. Es apto para 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:**

Se trata de una esfera irregular rellena de nata. El olor es dulzón y el sabor es el característico de la nata y la pasta choux.

Características**Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales	1000 ufc / g
Coliformes termoresistentes	100 ufc / g
E. Coli	10 ufc / g
Mohos y Levaduras	1000 ufc / g
Salmonella	ausencia en 25 g
Listeria	10 ufc / g
Staphylococcus aureus	10 ufc / g

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	Polietileno Baja Densidad		330 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		390 mm	258 mm	172 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	90	Peso neto palet:	360 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet	1,87 m
Cajas Base:	9		

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.