

R.03.01.02

Fecha: 30/01/17
Versión: 1.9

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702505	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	RABAS EMPANADAS	Código de Barras:	8414208025055 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208025052 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

POTÓN DEL PACÍFICO (80%), pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias y levadura), aceite de girasol, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, 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			
Sulfitos		x	x	
Cacahuètes		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: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), durante 2 minutos. HORNO: Precalentar el horno a 200°C. Calentar el producto, preferiblemente en rejilla, durante 16 minutos, dando la vuelta a mitad de horneado. En horno profesional, reducir la temperatura a 180°C.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	671 KJ / 161 kcal	+/- 25%	Proteínas:	10,1 g	+/- 25%
Grasas:	9,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,8 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 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Externamente fina capa de pan muy fino, casi transparente. Internamente tira de potón. Sabor, color y olor propios del producto.

Características**Microbiológicas:**

	Limites
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 BLANCO 50	0,07 mm	370 mm	550 mm		14 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	332,6 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	324 Kg.
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,80 m
Cajas Base:	8		

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.