

R.03.01.02

Fecha: 23/08/16

Versión: 1.6



Referencia:	600762	Formato Caja:	12px300g
Descripción:	CANELONES DE CARNE	Código de Barras:	8410038607621 (envase)
Marca:	FRINCA		38410038607622 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

LECHE entera pasteurizada, agua, carnes* de cerdo y vacuno, sémola de TRIGO, aceite de girasol, carne* de pollo separada mecánicamente, carne* de cerdo separada mecánicamente, cebolla, QUESO fundido (QUESOS, MANTEQUILLA, almidón modificado, proteína de LECHE, sales fundentes (E-452, E-340, E-331), sal, fécula de patata), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), harina de TRIGO, grasa animal, almidón modificado, zanahoria, sal, vino, bebida espirituosa, clara de HUEVO en polvo, GLUTEN, especias. *Contenido total en carne: 18%

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza	
	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
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:

Modo de empleo:

Microondas: Colocar el producto en un recipiente apto para microondas (retirando la bandeja de aluminio). Calentar a máxima potencia (850W) durante 7-8 minutos. Si el producto ya estuviera descongelado reducir el tiempo a 4-5 minutos. **Horno:** Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 30-35 minutos. Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 20-25 minutos. Si el horno es de aire reducir unos minutos.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	671 kJ / 161 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,7 g	+/- 25%
Grasas:	9,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	12,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,9 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:**

Churro cilíndrico de carne, enrollado con pasta, cubierto con bechamel y queso. El color es blanco marfil, característico de la salsa bechamel. El olor es característico a la salsa bechamel y al queso. El sabor es característico a la salsa bechamel y a las distintas carnes.

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		129 mm	129 mm	34 mm	4,10 g
Film	OPP+ OPP (15+20)	0,35 mm	188 mm	345 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		283 mm	267 mm	116 mm	142 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604,8 Kg
Total Bases:	14	Altura Palet:	1,77 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.