R.03.01.02

Fecha: 24/05/17
Versión: 2.2

AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

price

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	**702074**	**Formato Caja:**	**4x1 Kg**
Descripción:	**MINI EMPANADILLAS DE ATÚN**	**Código de Barras:**	**8410038005427 (Envase)**
Marca:	**PRICE**		**18410038002065 (Caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, hortalizas (cebolla, calabacin, pimiento), grasa de palma, concentrado de tomate, aceite de girasol, ATÚN (1,5%), azúcar, dextrosa, sal, vinagre.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	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:

16 +/- 1g

Modo de empleo:

Freír en abundante aceite caliente.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1164 kJ / 277 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,8 g	+/- 25%
Grasas:	10,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	39,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,1 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 -18ºC. 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:
Sabor, olor y textura, propia del producto
Externamente la masa al freír toma un color dorado, el interior es color rojo - anaranjado con tropezones de verduras y atún.

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)**
Film	OPP 20+ PEBD BLANCO 40	0,06 mm	320 mm	485 mm		9,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	190 mm	173 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet	1,86 m.
Cajas Base:	16		

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.