

R.03.01.02

Fecha: 25/01/17  
Versión: 1.5

**AudensFood**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
 C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>609094</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>8x500 g</b>
<b>Descripción:</b>	<b>CROQUETAS DE SETAS</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8414208090947 (envase)</b>
<b>Marca:</b>	<b>FRINCA</b>		<b>28414208090941 (caja)</b>

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO****Ingredientes:**

Setas (33%), LECHE reconstituida, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), agua, aceite de girasol, cebolla, almidón de TRIGO, sal, especias, vinagre.

**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		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja		x		x	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:**

35g/unidad

**Modo de empleo:**

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos. Recomendamos freír no más de 3 croquetas por litro de aceite aproximadamente. Dejar reposar el producto entre 3 y 4 minutos antes de su consumo.

**Valores****nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	735 kJ/ 176 kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,9 g	+/- 25%
Grasas:	8,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	19,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,8 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 ovovegetarianos. Es apto para lactovegetarianos y 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:**

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a setas. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

**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 TTE 20 + PEBD BLANCO 40	0,06 mm	212 mm	470 mm		7,33 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	266 mm	200 mm	215 mm	

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet:	1,87 m
Cajas Base:	18		

**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.