

R.03.01.02

Fecha: 02/02/17

Versión: 1.4


**AudensFood**


**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	609154	<b>Formato Caja:</b>	2x1Kg
<b>Descripción:</b>	CROQUETAS DE ATÚN Y PIQUILLO	<b>Código de Barras:</b>	8410038091543 (envase)
<b>Marca:</b>	FRINCA		88410038091549 (caja)

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Ingredientes:**  
ATÚN (22%), agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), cebolla, proteína de TRIGO, LECHE pasteurizada, pimientos del piquillo (4%), HUEVO, aceite de girasol, tomate, almidón de TRIGO, jugo de tomate, gelatina, vinagre

**Alérgenos:**

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo	x			
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos	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:**  
35 g /unidad

**Modo de empleo:**  
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

**Valores nutricionales:**  
Valores medios por 100g.

Valor energético:	781 kJ /186 kcal	+/- 25%	Proteínas:	12 g	+/- 25%
Grasas:	6,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	20 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,85 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 27016 Fecha de fabricación: 16 de Enero de 2017

**ESPECIFICACIONES**

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

**Características****Organolépticas:**

De forma cilíndrica e irregular con pequeños tropezones. El sabor es el característico del atún y los pimientos. Posterior a la fritura, en el exterior es crujiente y dorado, en el interior su textura es cremosa.

**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	PE TTE 40 + OPP TTE 20	0,06 mm	320 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		277 mm	154 mm	144 mm	112 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	209	Peso neto palet:	418 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,73 m.
Cajas Base:	19		

**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.