

R.03.01.02

Fecha: 26/02/16
Versión: 2.5

AudensFood


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600011	Formato Caja:	4X1 Kg
Descripción:	CANELONES COLECTIVIDAD (25 un.aprox.)	Código de Barras:	8414208100110 (Envase)
Marca:	PRICE		88414208100116 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, sémola de TRIGO, carne* de cerdo, cebolla, carne* de pollo separada mecánicamente, carne* de cerdo separada mecánicamente, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), proteína de SOJA, aceite de girasol, grasa animal, zanahoria, bebida espirituosa, vino, suero LÁCTEO en polvo, sal, clara de HUEVO en polvo, GLUTEN, aroma, potenciador del sabor (E-621), especias. *Contenido en carne: 29%

Alérgenos:

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

Modo de empleo:

Tanto si desea cocinarlo con bechamel o a la milanesa puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	946 kJ /226 kcal	+/- 25%	Proteínas:	10,8 g	+/- 25%
Grasas:	11,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18,2 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,8 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 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, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:
Masa cilíndrica de carne de color marrón claro, enrollada con pasta. El sabor es el característico de la pasta hervida y la carne cocida.

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	Bolsa polietileno	0,07 mm		470 mm		9,2 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263mm	193 mm	193 mm	140 g

Paletización:			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	648 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet	1,88 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.