

R.03.01.02

Fecha: 29/04/15
Versión: 1.4



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	631574	Formato Caja:	3 kg
Descripción:	PROFITEROLES SABOR TRUFA	Código de Barras:	88414208315749
Marca:	PRIELÁ		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

RELLENO(75%): Cobertura de chocolate, grasa vegetal (palma ,palmiste), azúcar, suero de LECHE y MANTEQUILLA, maltodextrina, proteínas LÁCTEAS, NATA, LECHE desnatada almidón modificado (patata), dextrosa (TRIGO o maíz), grasa vegetal alimentaria (coco), estabilizadores (E-340, E-460, E-466, E-340ii, E-412, E-410), emulgentes (LECITINA DE SOJA, E-472b, E-435, E-471), sal, albúmina de HUEVO, aroma (nata), colorantes(E-160a, E-171), espesante (E-401), conservantes (E-200, E-202). PASTA PETISÚ (25%): HUEVO pasteurizado, harina de TRIGO, aceites de girasol, grasa de palma, agua, emulgentes (E-471, LECITINA DE SOJA), sal, antioxidantes (E-304, E-306), aromas (MANTEQUILLA y vainilla), colorante (caroteno), almidón de TRIGO y maíz, acidulante (E-330), gasificantes (E-450i, E-500ii), conservante (E-200), corrector acidez (E-516), antiapelmazante (E-170).

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					
Pescado		x		x		x
Soja	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:

17 g +/- 1g

Modo de empleo:

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumir. Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1231,9 kJ/294,6 kcal	+/- 25%	Proteínas:	3,9g	+/- 25%
Grasas:	15,4g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	10,1g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	34,2g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	24,6g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,2g	+/- 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:**

Olor: Dulzón característico

Sabor: Característico a la trufa y a la pasta choux

Consistencia/Textura: Característico a la pasta choux rellena de trufa.

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						
Film	Polietileno baja densidad	0,04 mm	560 mm	700 mm		6,7 g
Especificaciones del master	Carton Ondulado	4 mm	385 mm	255 mm	133 mm	232 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

108

Peso neto palet: 324 Kg

Total Bases:

12

Altura Palet

1,75 m

Cajas Base:

9

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.