R.03.01.02

Fecha: 10/11/16
Versión: 1.8

AudensFood

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

frinca desde 1974

Referencia:	701236	**Formato Caja:**	10x400 g
Descripción:	MINI EMPANADILLAS DE BONITO	**Código de Barras:**	8410038001245 (envase)
Marca:	FRINCA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, túnidos (ATÚN (7%) y BONITO(0,2%)), cebolla, grasa de palma, tomate, aceite de girasol, clara de HUEVO cocida, concentrado de tomate, jugo de tomate, azúcar, pimiento, sal, dextrosa, 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	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:

Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180ºC) durante 2-3 minutos. Para que no disminuya la temperatura del aceite, freír pocas unidades cada vez.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1058 kJ / 254 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,2 g	+/- 25%
Grasas:	13,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	4,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	24,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	3,9 g	+/- 25%	Sal:	0,9	+/- 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, huevo 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 TTE 20 + PEBD BLANCO 50	0,07 mm	225 m	420 mm		6,8 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	193 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,89 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.