

R.03.01.02

Fecha: 09/02/15
Versión: 1.6



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	701580	Formato Caja:	10x400g
Descripción:	POTÓN REBOZADO AL ESTILO SEPIA	Código de Barras:	8410038003010 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038003017 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

POTÓN (50%), harina de TRIGO, aceite de girasol, almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), sal, gasificantes (E-575 y E-500ii, E-450i), ajo, perejil, caseinato sódico (contiene LECHE), colorante (beta caroteno).

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					
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:

Modo de empleo:

Freidora (recomendado): Freír sin descongelar en abundante aceite a 180°C durante 2-3 minutos. **Horno:** Precalentar el horno a 200°C. Calentar el producto, preferiblemente en rejilla durante 16 minutos, dando la vuelta a mitad de horneado. En Horno profesional, reducir la temperatura a 180°C.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	858 kJ / 205 kcal	+/- 25%	Proteínas:	9,2 g	+/- 25%
Grasas:	10,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17,6 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,3 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 volactovegetarianos.

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:

Porciones de potón rebozadas, prefritas y ultracongeladas. Externamente, una vez frito, el rebozado es dorado con motas de perejil, internamente el potón es blanco y consistente. Sabor, color y olor propios del producto.

Características

Microbiológicas:	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocitogenes:	<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	220 mm	550 mm		8,3 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		396 mm	196 mm	167 mm	212 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	480 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet:	1,82 m
Cajas Base:	12		

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.