R.03.01.02

Fecha: 06/06/17
Versión: 1.3

AudensFood

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

frinca desde 1974

Referencia:	**702724**	**Formato Caja:**	**3b x 1Kg**
Descripción:	**SOLOMILLO DE POLLO MARINADO**	**Código de Barras:**	**8410038027245 (envase)**
Marca:	**FRINCA**		**18410038027242 (caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Solomillo de pollo (78%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura), harina de TRIGO, aceite de girasol, marinada (2%) (almidón de patata modificado, azúcar, sal, especias, cebolla, aromas), GLUTEN, sal, especias.

Alérgenos:

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

Modo de empleo:

PREPARACION: FRITURA: Freír sin descongelar en aceite caliente (180-185ºC) durante 3-4 minutos. HORNO: Calentar el horno a 200ºC, introducir en bandeja central el producto y hornear durante 15 minutos, a la mitad del tiempo dar la vuelta para seguir horneando.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	851kJ/203 kcal	+/- 25%	Proteínas:	20,1 g	+/- 25%
Grasas:	9,2g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	9,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,5 g	+/- 25%	Sal:	0,72 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 -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:

Porciones de carne de pechuga de pollo rebozadas, prefritas y ultracongeladas. El color del exterior es anaranjado y el interior blanco característico de la carne de pollo. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente. El olor y el sabor son los caracteristicos 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 monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

Envase y embalaje:

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP20+PEBD50	0,07 mm	400 mm	550 mm		14,08 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		260 mm	190 mm	216 mm	185 gr

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	432 Kg
Total Bases:	8	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.