

R.03.01.02

Fecha:07/03/16  
Versión: 1.5



**AudensFood**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	702657	<b>Formato Caja:</b>	4x1Kg
<b>Descripción:</b>	RABAS EMPANADAS	<b>Código de Barras:</b>	8414208026571 (envase)
<b>Marca:</b>	PRICE		18414208026578 (caja)

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO****Ingredientes:**

POTÓN DEL PACÍFICO (55%), pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias, levadura), aceite de girasol, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, sal.

**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		x	x	
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos	x					
Sulfitos		x		x	x	
Cacahuetes		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:**

Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

**Valores****nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	770 kJ / 184 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,2 g	+/- 25%
Grasas:	9,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	15,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,14 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,42 g	+/- 25%	Sal:	1,62 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

<b>Fecha de consumo preferente:</b>	18 meses desde la fecha de fabricación
-------------------------------------	--

<b>Codificación de lotes:</b>	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

<b>Características Organolépticas:</b>	Externamente capa de pan, internamente tira de potón. Sabor, color y olor propios del producto.
--	---

<b>Características Microbiológicas:</b>	<b>Límites</b>
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

<b>Envase y embalaje:</b>						
	<b>Material</b>	<b>Grueso</b>	<b>Largo</b>	<b>Ancho</b>	<b>Alto</b>	<b>Peso (tara)</b>
<b>Film</b>	OPP20 + PEBDTTE40	0,06 mm	380 mm	550 mm		12,50 g
<b>Especificaciones del master</b>	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	322 g

<b>Paletización:</b>			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	352 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,80 m
Cajas Base:	8		

**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.