

R.03.01.02

Fecha: 02/11/16

Versión: 1.4

 AudensFood	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers		

Referencia:	702577	Formato Caja:	10x400 g
Descripción:	BUÑUELOS DE BACALAO	Código de Barras:	8410038001351 (envase)
Marca:	FRINCA		28410038001351 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, BACALAO (12%), sal, perejil, ajo, almidón modificado, gasificantes (E-500ii, E-450i), estabilizantes (E-461, E-415).

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos			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:

FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos. HORNO CONVECCIÓN: Caliente previamente el horno a 200°C, introduzca los buñuelos y manténgalos en su interior durante unos 8 minutos.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1051 kJ / 250 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,8 g	+/- 25%
Grasas:	10 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	33,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	2,4 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

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:**

Formas redondeadas irregulares de color amarillo oscuro con motas verdes. El olor y el sabor son los característicos del bacalao. La textura es crujiente en el exterior y tierna en el interior.

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 20 + PEBD BLANCO 50	0,07 mm	270 mm	450 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		355 mm	255 mm	190 mm	275 gr

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	81	Peso neto palet:	324 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 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.