R.03.01.02

Fecha: 27/04/17
Versión: 1.8

AudensFood

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

frinca desde 1974

Referencia:	**702549**	**Formato Caja:**	**2,4 Kg**
Descripción:	**EMPANADILLAS DE ATÚN**	**Código de Barras:**	**8414208025499 (envase)**
Marca:	**FRINCA**		**88414208025495(caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de TRIGO, ATÚN (24%), cebolla, tomate, clara de HUEVO cocida, jugo de tomate, agua, grasa de palma, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), aceite de girasol, pimiento, azúcar, sal, concentrado de tomate, dextrosa, levadura.

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:

Freidora: Preferiblemente descongelar el producto previamente. Fríase en abundante aceite a 180ºC entre 3 y 4 minutos. Al sacar el producto de la freidora manténgase en papel para absorber aceite sobrante.
Horno: Descongelar el producto previamente. Pre-caliente el horno a 210ºC. Pinte con huevo las dos caras de la empanadilla. Ponga el producto encima de papel apto para el horno, para evitar que se pegue el producto. Si no tuviera papel adecuado unte con grasa o aceite la bandeja del horno. Mantenga el producto en su interior durante 12 minutos. Si tuviera ventilador de aire reduzca el tiempo a 10 minutos. Si prefiere no descongelar el producto incremente el tiempo hasta los 15 minutos y si lo hiciera con aire hasta 13 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	893 kJ/ 213 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,8 g	+/- 25%
Grasas:	8,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,9 g	+/- 25%	Sal:	0,95 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:

Olor: Característico del producto
Sabor: agradable a mezcla de sus ingredientes.
Descripción visual: semicírculo de masa relleno.
Color: Dorado típico de masa frita, Consistencia: exterior rígido y frágil, interior pisto denso.

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)
Bandeja	Plástico		265 mm	129 mm	39 mm	10 g
Film		0,04 mm		375 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	290 mm	145 mm	245 mm	157 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	140	Peso neto palet:	336 kg
Total Bases:	7	Altura Palet:	1,86 m
Cajas Base:	20		

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.