

R.03.01.02

Fecha: 08/03/2018

Versión: 1.1

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

| | | | |
|---------------------|--|--------------------------|------------------------|
| Referencia: | 600981 | Formato Caja: | 4bx500g |
| Descripción: | CROQUETAS de BACALAO con corazón de AJOARRIERO | Código de Barras: | 8414208009819 (envase) |
| Marca: | Tressoro | | 18414208009816 (caja) |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

BACALAO (30%), LECHE pasteurizada, cebolla, harina de TRIGO, pimienta, aceite de girasol, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), agua, copos de patata, tomate, almidón de TRIGO, jugo de tomate, gelatina de PESCADO, concentrado de tomate, sal, ajo (0,2%), azúcar, especias, vinagre de vino.

Alérgenos:

| | Contiene cómo ingrediente | | Puede contener trazas | |
|-------------------|---------------------------|----|-----------------------|----|
| | SI | NO | SI | NO |
| Gluten | x | | | |
| Crustáceos | | x | x | |
| Huevo | | | x | |
| Pescado | x | x | | |
| Soja | | x | x | |
| Derivados lácteos | x | | | |
| Frutos de cáscara | | x | | x |
| Apio | | x | | x |
| Mostaza | | x | | x |
| Moluscos | | x | x | |
| Sulfitos | | x | | x |
| Cacahuètes | | 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:

35g / unidad

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 min. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir. Freír pocas unidades cada vez.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

| | | | | | |
|----------------------|-----------------|---------|--------------------------|-------|---------|
| Valor energético: | 817 kJ/194 kcal | +/- 25% | Proteínas: | 8 g | +/- 25% |
| Grasas: | 6,8 g | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 1,1 g | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 25 g | +/- 25% | De los cuales azúcares: | 9,4 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 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 28061 Fecha de fabricación: 2 de Marzo de 2018

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Croqueta de forma cilíndrica e irregular, con una capa de rebozado en el exterior y con dos tipos de relleno diferenciados en su interior, uno dentro de otro. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y dorado. En el interior se observa un relleno fibroso y amarillento propio del bacalao, y un núcleo cremoso y rojizo con tropezones verdes y rojos del pimiento. En el sabor predomina el ajoarriero y exteriormente la fritura. Olor característico 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 | OPP TTE 20 + PEBD TTE 50 | 0,070 mm | | 485 mm | | |
| Especificaciones del master | Cartón Ondulado | | 277 mm | 154 mm | 144 mm | 112 g |

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

| | | | |
|--------------|-----|------------------|--------|
| Cajas/Palet: | 209 | Peso neto palet: | 418 Kg |
| Total Bases: | 11 | Altura Palet: | 1,73 m |
| Cajas Base: | 19 | | |

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.