

R.03.01.02

Fecha: 08/03/2018
Versión: 1.1**AudensFood****TRESSORO**
EXPERIENCE**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600983	Formato Caja:	4bx500g
Descripción:	CROQUETAS de POLLO con corazón de CURRY	Código de Barras:	8414208009833(envase)
Marca:	Tressoro		18414208009830(caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Carne de pollo (33%), QUESO (LECHE pasteurizada, almidón, sal, fermentos lácteos, cuajo), harina de TRIGO, cebolla, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), agua, mayonesa (aceite de girasol, agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, zumo concentrado de limón, conservador (E-202), aromas, estabilizantes (E-417, E-415), antioxidantes (E-330, E-385), colorante (E-160c)), mango, LECHE pasteurizada, aceite de girasol, vino, azúcar, proteína de TRIGO, vinagre de vino, gelatina, almidón de TRIGO, sal, especias, curry (0,3%), maltodextrina, aroma, fibra de arroz.

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
Cacahuets		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:	873 kJ/208 kcal	+/- 25%	Proteínas:	13 g	+/- 25%
Grasas:	9,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,8 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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, físico-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 color crema claro con textura fibrosa y tropezones de pollo, y un núcleo muy cremoso y suave de color amarillo-ocre intenso. En el sabor predomina el curry y mango 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.