

R.03.01.02

Fecha: 23/01/2019
Versión: 1.1**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702874	Formato Caja:	3x1Kg
Descripción:	Crujiburger de espinacas	Código de Barras:	8410038028747
Marca:	Anónima		88410038028743

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Espinacas (35%), cebolla, preparado para empanar (harina de TRIGO, agua, GLUTEN, sal, aceite de oliva, levadura, gasificantes (E-450i, E-500ii)), pasas (7%), proteína de SOJA, copos de patata, agua, aceite de girasol, semillas de linaza, piñones (3%), semillas de calabaza, semillas de girasol, almidón de TRIGO, harina de TRIGO, sal, salsa de soja (agua, SOJA, sal, vinagre de alcohol), especias, extracto de levadura.

Alérgenos:

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

FREIDORA (recomendado): sin descongelar, freír el producto a 180-185°C durante 3-3,5 min. Freír pocas unidades cada vez. PLANCHA: sin descongelar, colocar en una plancha o sartén, con un chorrito de aceite y calentar a fuego medio-alto durante 14 minutos, dándoles la vuelta a la mitad de cocción. HORNO: precalentar el horno a 220°C con ventilador e introduzca el producto sin descongelar en la bandeja central del horno. Mantener durante 20 min.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	876 kJ/210 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,4 g	+/- 25%
Grasas:	11 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	9,5 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 29008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Burger meat empanado y prefrito, ultracongelado. Forma circular. Una vez cocinado, textura crujiente en la superficie y ligeramente seca internamente. Color del empanado naranja pálido con zonas oscuras y algún punto blanco. Internamente color verdoso típico de las espinacas. Sabor y olor con predominio de espinacas.

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		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		265 mm	195 mm	193 mm	141 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	486 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,89 m
Cajas Base:	18		

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.