

R.03.01.02

Fecha: 29/01/2019

Versión: 1.1



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

| | | | |
|---------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Referencia: | 702863 | Formato Caja: | 3x1Kg |
| Descripción: | Bites de Jalapeño y Gouda | Código de Barras: | 8410038028631 (Bolsa) |
| Marca: | Anónima | | 88410038028637 (Caja) |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

QUESO Gouda (35%), almidón de maíz, agua, aceite de girasol, harina de maíz, chiles Jalapeño (6%), harina de arroz, clara de HUEVO en polvo, HUEVO en polvo, almidón modificado de maíz, sémola de maíz, vinagre, dextrosa, sal, preparado para empanar (harina de maíz, dextrosa, sal), gasificantes (E-450, E-500), azúcar, especias, cebolla, aceite de SOJA, fibra vegetal, colorante: caramelo natural

Alérgenos:

| | Contiene cómo ingrediente | | Puede contener trazas | |
|-------------------|---------------------------|----|-----------------------|----|
| | SI | NO | SI | NO |
| Gluten | | | x | |
| Crustáceos | | x | x | |
| Huevo | x | | | |
| Pescado | | x | x | |
| Soja | 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:

16 g/ud. +/- 2 g

Modo de empleo:

FREIDORA: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 2-2,5 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.
HORNO: Precalentar el horno a 200°C. Directamente del congelador, colocar los bocaditos en el horno, con ventilador y con calor arriba y abajo, y calentarlos durante 4-5 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

| | | | | | |
|----------------------|-----------------|---------|--------------------------|-------|---------|
| Valor energético: | 1341kJ/ 321kcal | +/- 25% | Proteínas: | 11 g | +/- 25% |
| Grasas: | 19 g | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 8,4 g | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 26 g | +/- 25% | De los cuales azúcares: | 0,7 g | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria: | | +/- 25% | Sal: | 1,9 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Bolitas de queso empanadas. Color exterior ocre e interior blanco característico del queso. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y el interior hila en caliente. El olor y el sabor son los característicos 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 | | 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.