R.03.01.02

Fecha: 02/05/2019 Versión: 1.0



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 702894 Formato Caja: 10x400g

Descripción: CAPRICHOS A LA ROMANA Código de Barras: 8414208028940

Marca: PRICE 48414208028948

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Potón del Pacífico (38%) (POTÓN DEL PACÍFICO, agua, sal, estabilizantes (E-451i, E-341), correctores de la acidez (E-330, E-500ii)), harina de TRIGO, aceite de girasol, agua, PESCADO (7%), almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), aroma (contiene PESCADO), sal, fibra vegetal, gasificantes (E-450, E-500), almidón de maíz, colorante (betacaroteno).

Alérgenos:

	Contiene cón	no ingrediente	Puede cont	ener trazas
	SI	NO	SI	NO
Gluten	х			
Crustáceos		х	x	
Huevo		х	х	
Pescado	х			
Soja		х	х	
Derivados lácteos		х	х	
Frutos de cáscara		х		х
Apio		х		х
Mostaza		х		х
Moluscos		х		х
Sulfitos		х	х	
Cacahuetes		х		х
Sésamo		х		х
Altramuces		х		х

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:

22,9 - 20,2 g/unidad aprox.

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C), entre 2,5 y 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precaliente el horno a 200°C con la opción de calor arriba y abajo e introduzca el producto en la bandeja central del horno sin descongelar. Mantener durante 16 minutos, dándoles la vuelta a la mitad de cocción.

Valores						
nutricionales:						
Valores medios por 100g.						
Valor energético:	816 kJ/ 194 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,5 g	+/- 25%	
			De las cuales			
Grasas:	7,0 g	+/- 25%	saturadas:	0,8 g	+/- 25%	
Hidratos de			De los cuales			
carbono:	25 g	+/- 25%	azúcares:	2,6 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 ovolacteovegetarianos.

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:

El color del rebozado es amarillo-anaranjado. Al freír el producto éste adquiere un color dorado. El sabor el olor y la textura son los propios del producto. El interior es una masa blanquecina.

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 v levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

Envase y embalaje:						
	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP 20+ PEBDTTE 50	0,070 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	322,6 g

Paletización:

En Palet europeo

(EUR)

Cajas/Palet:

88 Peso neto palet:

Altura Palet:

352 Kg 1,80 m

Total Bases: 11 Cajas Base: 8

organolépticas del producto.

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