

R.03.01.02

Fecha: 10/08/20  
Versión: 1.0

AudensFood

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702980	Formato Caja:	2bx1Kg
Descripción:	FINGER DE MOZZARELLA	Código de Barras:	8410038029805 (envase)
Marca:	Anónima		88410038029801 (caja)

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

## Ingredientes:

QUESO Mozzarella (42%), agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, sal, dextrosa, levadura, especias, malta de CEBADA), harina de TRIGO, almidón modificado de maíz, almidón de TRIGO, gluten de TRIGO, dextrosa, especias, sal, aceite de girasol, estabilizante (E-461), gasificantes (E-450i, E-500ii).

## Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	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
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:

## Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 1,5-2 minutos. Dejar reposar 2 minutos.  
SARTÉN: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 1,5-2 minutos. Girarlos a menudo para conseguir un dorado más homogéneo.  
HORNO: Precalentar el horno a 240°C sin ventilador. Directamente del congelador, colocar el producto en su interior y calentar durante 6 minutos. Dar la vuelta a la mitad de cocción. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.

## Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1325 kJ / 317 kcal	+/- 25%	Proteínas:	13 g	+/- 25%
Grasas:	16 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	7,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	29 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,12 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".

**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:**

1er dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 20008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2020

**ESPECIFICACIONES**

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

**Características Organolépticas:**

Sticks de queso mozzarella empanados y prefritos, especiados con ajo y perejil. El color del exterior es ocre y el interior blanco característico del queso. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y el interior cremoso. 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 + PE BD transp.	0,070 mm		550 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.