

R.03.01.02

Fecha: 02/01/2015
Versión: 1.4

AudensFood	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers		

Referencia:	701545	Formato Caja:	4x1kg
Descripción:	ANILLA EXTRA A LA ROMANA	Código de Barras:	8410038002723
Marca:	FRINCA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Pota (50%), harina de trigo, aceite de girasol, almidón de trigo, sal, gasificantes (E-575, E-500ii y E-450i), caseinato sódico (contiene leche), colorantes (E-101, E-160b).

Alérgenos:

	ingrediente		traza		de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x		x
Moluscos	x					
Sulfitos		x		x	x	
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		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:**

En sartén: Freír las Anillas Extra a la romana, sin descongelar, en abundante aceite bien caliente hasta que estén doradas. En freidora: Freír a 180°C, sin descongelar, durante 2 o 3 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	734 kJ /175 kcal	+/- 25%	Proteínas:	9,9 g	+/- 25%
Grasas:	7,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	12 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,6 g	+/- 25%	Sal:	2,2 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 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

El color del rebozado es amarillo anaranjado, al freírse adquiere una tonalidad dorada anaranjada. El sabor, olor y textura son propios del producto.

Características**Microbiológicas:**

	Limites
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	PEBDTTE	0,07 mm	400 mm	530 mm		14,30 g.
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		345 mm	255 mm	220 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	80	Peso neto palet:	320 kg.
Total Bases:	8	Altura Palet	1,91 m
Cajas Base:	10		

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.