

R.03.01.02

Fecha: 01/03/2024
Versión: 3.3



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600011	Formato Caja:	4b x1kg
Descripción:	CANELONES COLECTIVIDAD (25ud. aprox.)	Código de Barras:	8414208100110 (Envase)
Marca:	PRICE		88414208100116 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:
Sémola de trigo (GLUTEN), agua, carne de cerdo (16%), carne de pollo separada mecánicamente (13%), cebolla, pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal y levadura), proteína de SOJA, vino de licor, grasa animal, zanahoria, aceite de girasol, sal, carne de cerdo separada mecánicamente (0,5%), clara de HUEVO en polvo, aroma (contiene LECHE), GLUTEN de trigo, especias.

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
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:
40 g/ud. +/-2g

Modo de empleo:
Directo de congelador 3 ud. con salsa a 60°C: Horno con ventilador: 200°C, 15 min. Horno sin ventilador: 200°C, 20 min. Microondas: 900W, 5 min.
Descongelación previa (5h nevera) 3 ud. con salsa a 60°C: Horno con ventilador: 200°C, 7 min. Horno sin ventilador: 200°C, 12 min. Microondas: 900W, 2 min.

Valores nutricionales:
Valores medios por 100g.

Valor energético:	946 kJ / 226 kcal	+/- 25%	Proteínas:	10 g	+/- 25%
Grasas:	11 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,85 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:

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 23019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2023

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Masa cilíndrica de carne de color marrón claro, enrollada con pasta. El sabor es el característico de la pasta hervida y la carne cocida.

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	Bolsa polietileno	0,07 mm	320 mm	470 mm		9,2 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263mm	193 mm	193 mm	140 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	648 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet	1,88 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.