R.03.01.02

Fecha: 11/04/2025
Versión: 2.8

AudensFood

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

price

Referencia:	**600042**	**Formato Caja:**	**4bx1Kg**
Descripción:	**CROQUETA DE JAMÓN**	**Código de Barras:**	**8414208000427 (envase)**
Marca:	**PRICE**		**18414208000424 (caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal y levadura), almidón, aceite de girasol, jamón curado (3%) (jamón, sal, azúcar, conservadores (E-250, E-252)), cebolla, proteína de SOJA, grasa animal, LECHE pasteurizada, carne de cerdo, sal, aroma, vinagre de vino.

Alérgenos:

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

28 g/unidad, +/-2g

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180ºC), durante 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	718 kJ /171 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,1 g	+/- 25%
Grasas:	6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,0 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	24 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 -18ºC. 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 25015 Fecha de fabricación: 15 de Enero de 2025

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:
De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a jamón. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

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	PE Blanco (40 micras) + OPP TTE (20 micras)	0,06 mm	320 mm	470 mm		11 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		

Cumple con la legislación aplicable.

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.