

R.03.01.02

Fecha: 02/04/2024  
Versión: 1.1

**AudensFood**

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>600483</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>2bx1kg</b>
<b>Descripción:</b>	<b>BOMBA RELLENA DE SALSA BOLONESA</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8414208004838 (Envase)</b>
<b>Marca:</b>	<b>ANÓNIMA AUDENS FOOD</b>		<b>88414208004834 (Caja)</b>

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Agua, copos de patata (contiene SULFITOS), carne de cerdo (8%), pan rallado con especias (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, dextrosa, levadura, especias, malta de cebada (GLUTEN)), suero de LECHE en polvo, concentrado de tomate (3%), tomate (2%), aceite de girasol, cebolla, zumo de tomate (1%), carne de vacuno (1%), harina de trigo (GLUTEN), sal, zanahoria, azúcar, gelatina, emulgente (E-471), almidón modificado, vinagre de vino, gasificantes (E-450, E-500), especias, ajo, estabilizante (E-461), maltodextrina.

#### 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			
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/unidad aprox.

#### Modo de empleo:

**FREIDORA** (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 4 min. Freír pocas unidades cada vez. Que queden bien cubiertas sin tocarse entre ellas. Dejar reposar 3 min. antes de consumir. **SARTÉN**: Freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 4 minutos. Girarlas a menudo para conseguir un dorado más homogéneo. Dejar reposar 3 min. antes de consumir.

#### Valores

##### nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	670 kJ / 160 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,5 g	+/- 25%
Grasas:	5,0 g	+/- 25%	De las cuales		
Hidratos de carbono:	22 g	+/- 25%	saturadas:	1,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	De los cuales		
			azúcares:	6,5 g	+/- 25%
			Sal:	0,98 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 24011 Fecha de fabricación: 11 de Enero de 2024

## ESPECIFICACIONES

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

#### Características Organolépticas:

Esfera, no perfectamente circular, recubierta de pan rallado. El olor, posterior a la fritura, es el característico de la patata. El sabor, es la mezcla de patata y relleno de carne. La consistencia, posterior a la fritura es de exterior crujiente e interior característico del puré de patata y del relleno de carnes.

#### 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 TTE 20 + PEBD TTE 50	0,070 mm		485 mm		
Caja	Cartón		263 mm	263 mm	116 mm	159 g

#### Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet: 180

Peso neto palet: 360 kg

Total Bases: 15

Altura Palet: 1,89 m.

Cajas /Base: 12

**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.**