

R.03.01.02

Fecha: 17/04/24

Versión: 1.5


**AudensFood**
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**


C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	600652	<b>Formato Caja:</b>	4x1 Kg
<b>Descripción:</b>	CROQUETAS DE LA ABUELA DE POLLO	<b>Código de Barras:</b>	8414208006528 (Envase)
<b>Marca:</b>	PRIELÁ		18414208006525 (Caja)

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**
**Ingredientes:**

Agua, carne de pollo (16%), harina de TRIGO, cebolla, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), piel de pollo, aceite de girasol, almidón de TRIGO, LECHE pasteurizada, sal, vinagre de vino, especias.

**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
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:**

35g/ unidad +/- 2g

**Modo de empleo:**

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

**Valores**
**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	832 kJ / 198 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,8 g	+/- 25%
Grasas:	8,4 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,8 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	23 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	7,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,17 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

<b>Fecha de consumo preferente:</b>	18 meses desde la fecha de fabricación
-------------------------------------	--

<b>Codificación de lotes:</b>	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 29008      Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019
-------------------------------	--

## ESPECIFICACIONES

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

<b>Características Organolépticas:</b>	De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a pollo. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.
--	---

<b>Características Microbiológicas:</b>	<b>Límites</b>
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

<b>Envase y embalaje:</b>						
	<b>Material</b>	<b>Grueso</b>	<b>Largo</b>	<b>Ancho</b>	<b>Alto</b>	<b>Peso (tara)</b>
Film	OPP Blanco Opaco (40 micras) + OPPTTE (20 Micras)	0,06 mm	320 mm	470 mm		10,1 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	266 mm	200 mm	193 mm	138 g

<b>Paletización:</b>			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet:	1,87 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.