R.03.01.02

Fecha: 23/01/2024
Versión: 1.4

AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	**600970**	**Formato Caja:**	**3kg (4bandejas x 8unidades)**
Descripción:	**CANELON DE CARNE CON FOIE Y TRUFA XXL**	**Código de Barras:**	**8414208009703**
Marca:	**ANÓNIMA**		**88414208009709**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de vacuno (38%), cebolla, sémola de trigo (GLUTEN), agua, foie gras (4%), bebida espirituosa, aceite de girasol, harina de trigo (GLUTEN), LECHE pasteurizada, pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal y levadura), seta shiitake cultivada (*Lentinula edodes*), sal, clara de HUEVO en polvo, GLUTEN de trigo, ajo, trufa silvestre (*Tuber aestivum*) (0,07%), aroma, especias.

Alérgenos:

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

94 g/unidad +/- 2 g

Modo de empleo:

Directo del congelador, colocar 1 ración (2 unidades) en una bandeja apta para horno o microondas según se desee y cubrirlo con una salsa bechamel o similar que tenga una temperatura aproximada de 60ºC. HORNO (recomendado): Hornear a 200ºC durante 25 minutos. Si el horno tiene ventilador, hornear durante 20 minutos. Con descongelación previa (5h en nevera): Hornear a 200ºC durante 15 minutos o durante 9 minutos si el horno tiene ventilador. MICROONDAS: Calentar 6 minutos a 900W. Con descongelación previa (5h en nevera): Calentar 3 minutos a 900W.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	776 kJ/ 185 kcal	+/- 25%	Proteínas:	13 g	+/- 25%
Grasas:	6,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,82 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 ovolacteovegetarianos.

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 23019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2023

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Masa cilíndrica de carne enrollada en pasta alimenticia formando un cilindro. Olor, sabor y textura son los propios del producto.

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)
Portacanelones	Poliestireno biorientado	0,030 mm	270 mm	188 mm	15 mm	17 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		286 mm	198 mm	113 mm	110 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	224	Peso neto palet:	672 Kg
Total Bases:	14	Altura Palet:	1,732 m
Cajas Base:	16		

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.