

R.03.01.02

Fecha: 09/05/2022

Versión: 1.6



AudensFood

TRESSORO
EXPERIENCE

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600981	Formato Caja:	4bx500g
Descripción:	CROQUETAS de BACALAO y AJOARRIERO	Código de Barras:	8414208009819 (envase)
Marca:	TRESSORO		18414208009816 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

BACALAO (29%), LECHE pasteurizada, harina de TRIGO, cebolla, aceite de girasol, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), pimienta, copos de patata, agua, almidón de TRIGO, tomate, zumo de tomate, gelatina de PESCADO, sal, concentrado de tomate, ajo (0,2%), especias, azúcar, vinagre de vino.

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
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:

35 g /unidad +/- 2g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3,5 y 4 minutos. Freír pocas unidades cada vez. Que queden bien cubiertos de aceite sin tocarse entre ellos. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir. **SARTÉN:** Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3,5 y 4 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:	817 kJ/194 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,0 g	+/- 25%
Grasas:	6,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	9,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,27 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:

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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Croqueta de forma cilíndrica e irregular, con una capa de rebozado en el exterior y con dos tipos de relleno diferenciados en su interior, uno dentro de otro. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y dorado. En el interior se observa un relleno fibroso y amarillento propio del bacalao, y un núcleo cremoso y rojizo con tropezones verdes y rojos del pimiento. En el sabor predomina el ajoarriero y exteriormente la fritura. Olor característico 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)
Film	OPP TTE 20 + PEDBD TTE 40	0,060 mm	215 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		280 mm	263 mm	103 mm	163 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	180	Peso neto palet:	360 Kg
Total Bases:	15	Altura Palet:	1,70 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.