R.03.01.02

Fecha: 19/05/22
Versión: 2.1

AudensFood

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

frinca desde 1974

Referencia:	**609064**	**Formato Caja:**	**8x500 g**
Descripción:	**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**	**Código de Barras:**	**8414208090640 (Envase)**
Marca:	**FRINCA**		**28414208090644 (Caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, paleta y jamón ibérico (17%) (paleta y jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E-250, E-252)), harina de TRIGO, almidón, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), LECHE pasteurizada, jamón curado (jamón, sal, dexrosa, conservadores (E250, E-252)), aceite de girasol, 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	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:

35g/unidad, +/-2g

Modo de empleo:

Sin descongelar. FREIDORA: freír en aceite abundante y bien caliente (180ºC), entre 3 y 4 minutos. Freír pocas unidades cadavez. SARTÉN: Freír en aceite abundante y bien caliente a (180ºC), entre 3 y 4 minutos. Girarlas a menudo, Dejar reposar 3 minutos antes de consumir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	847 kJ/ 202 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,8 g	+/- 25%
Grasas:	9,4 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	22 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,3 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 20008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2020

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	OPP TTE 20 + PEBD BLANCO 40	0,06 mm	212 mm	470 mm		7,33 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	266 mm	200 mm	215 mm	

Paletización:

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.