R.03.01.02

Fecha: 26/03/2024
Versión: 1.9

AudensFood

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

frinca desde 1974

Referencia:	**631574**	**Formato Caja:**	**3 kg**
Descripción:	**PROFITEROLES SABOR TRUFA**	**Código de Barras:**	**88414208315743**
Marca:	**PRIELÁ**		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

RELLENO(75%): Cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja, aroma), suero de MANTEQUILLA, azúcar, agua, grasa vegetal no hidrogenada (palmiste, palma), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), maltodextrina, NATA, LECHE desnatada, proteínas de la LECHE, almidón modificado, sólidos LÁCTEOS, emulgentes (lecitina de SOJA, E-472b, E-435, E-471), conservadores (E-200, E-202), estabilizantes (E-340ii, E-460i, E-466, E-412, E-401), sal, colorante (E-160a) y aromas. PASTA PETISÚ (25%): HUEVO pasteurizado, harina de TRIGO, aceite de girasol refinado, agua, emulgentes (lecitina de SOJA), sal, aromas (MANTEQUILLA), gasificantes (E-450i, E-500ii), corrector acidez (E-516), antiapelmazante (E-170) y almidón de maiz.

Alérgenos:

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

18g ud. +/- 1g

Modo de empleo:

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumir. Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1014 kJ/241 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,0 g	+/- 25%
Grasas:	8,9 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	5,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	37 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	17 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,28 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:

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 28061 Fecha de fabricación: 2 de Marzo de 2018

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Olor: Dulzón característico
Sabor: Característico a la trufa y a la pasta choux
Consistencia/Textura: Característico a la pasta choux rellena de trufa.

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	Polietileno baja densidad	0,04 mm	560 mm	700 mm		6,7 g
Especificaciones del master	Carton Ondulado	4 mm	385 mm	255 mm	133 mm	232 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet: 108

Total Bases: 12

Cajas Base: 9

Peso neto palet: 324 Kg

Altura Palet 1,75 m

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.