

R.03.01.02

Fecha: 28/03/24

Versión: 2.2



Referencia:	702549	Formato Caja:	2,4 Kg
Descripción:	EMPANADILLAS DE ATÚN	Código de Barras:	8414208025499 (envase)
Marca:	FRINCA		88414208025495 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:				
Harina de trigo (GLUTEN), atún (PESCADO) (24%), cebolla, tomate, clara de HUEVO cocida, agua, zumo de tomate, grasa de palma, pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal y levadura), aceite de girasol, azúcar, sal, concentrado de tomate, dextrosa, pimienta, fibra de trigo (GLUTEN), levadura, GLUTEN de trigo.				
Alérgenos:				
	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo	x			
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	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:				
50 g/unidad, +/-3g				

Modo de empleo:	
FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C) durante 4,5 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precaliente el horno a 200°C con la opción de calor arriba y abajo, pinte la superficie del producto con huevo e introdúzcalo en la bandeja central del horno sin descongelar. Mantener durante 14 minutos, dándole la vuelta a la mitad de cocción.	

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	893 kJ/ 213 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,8 g	+/- 25%
Grasas:	8,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,95 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 28061 Fecha de fabricación: 2 de Marzo de 2018

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Olor: Característico del producto

Sabor: agradable a mezcla de sus ingredientes.

Descripción visual: semicírculo de masa relleno.

Color: Dorado típico de masa frita, Consistencia: exterior rígido y frágil, interior pisto denso.

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)
Bandeja	Plástico		265 mm	129 mm	39 mm	10 g
Film		0,04 mm		375 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	290 mm	145 mm	245 mm	157 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet: 140

Peso neto palet: 336 kg

Total Bases: 7

Altura Palet: 1,86 m

Cajas Base: 20

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.