

R.03.01.02

Fecha: 19/04/2024

Versión: 2.3


AudensFood
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO


C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702657	Formato Caja:	4bx1kg
Descripción:	RABAS EMPANADAS	Código de Barras:	8414208026571 (envase)
Marca:	PRICE		18414208026578 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO
Ingredientes:

Potón del Pacífico (MOLUSCO) (55%), pan rallado con especias (harina de trigo (GLUTEN), agua, especias y levadura), agua, aceite de girasol, harina de trigo (GLUTEN), almidón de trigo (GLUTEN), sal, estabilizante (E-451), correctores de acidez (E-330, E-331, E-500).

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	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x	x	
Moluscos	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:

Pieza variable natural

Modo de empleo:

Sin descongelar. Freidora/Sartén: Freír a 180°C, 2-3 min. Horno: Precalentar a 200°C calor arriba y abajo y hornear durante 14 min.

Valores
nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	753 kJ / 180 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,1 g	+/- 25%
Grasas:	7,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	19 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,0 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,0 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:

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 24011 Fecha de fabricación: 11 de Enero de 2024

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Externamente capa de pan, internamente tira de potón. Sabor, color y olor propios del producto.

Características Microbiológicas:

	Limites
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	OPP20 PEBDTTE40 +	0,06 mm	380 mm	550 mm		12,50 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	322 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	88	Peso neto palet:	352 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,80 m
Cajas Base:	8		

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.