

R.03.01.02

Fecha: 09/08/2024

Versión: 1.7



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702863	Formato Caja:	3bx1kg
Descripción:	BITES DE JALAPEÑO Y GOUDA - Bolitas de queso y chiles con empanado crujiente -	Código de Barras:	8410038028631 (Bolsa) 88410038028637 (Caja)
Marca:	ANÓNIMA AUDENS FOOD		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:				
Queso gouda (LECHE) (35%), agua, almidón de maíz, harina de maíz, aceite de girasol, pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal y levadura), chile jalapeño (6%), harina de arroz, vinagre de vino, clara de HUEVO en polvo, almidón modificado, HUEVO en polvo, colorantes (caramelo natural, pimentón), dextrosa, sal, gasificantes (E-450, E-500), cebolla en polvo, especias, ajo.				
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
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:				
16 g/ud. +/-2 g				

Modo de empleo:	
Sin descongelar: Freidora: freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), 2-2,5 min. Horno: hornee a 200°C con calor arriba y abajo y ventilador durante 4-5 min. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.	

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	1341kJ/ 321kcal	+/- 25%	Proteínas:	10 g	+/- 25%
Grasas:	19 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	8,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	28 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,7 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".

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 23019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2023

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Bolitas de queso empanadas. Color exterior ocre e interior blanco característico del queso. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y el interior hila en caliente. El olor y el sabor son los característicos 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 + PEBD TTE 50	0,070 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		265 mm	195 mm	193 mm	141 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	486 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,89 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.