

R.03.01.02

Fecha: 02/02/2024

Versión: 1.5



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702980	Formato Caja:	2bx1Kg
Descripción:	FINGER DE MOZZARELLA	Código de Barras:	8410038029805 (envase)
Marca:	ANÓNIMA AUDENS FOOD		88410038029801 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

QUESO Mozzarella (42%), pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, sal, dextrosa, levadura, especias, malta de CEBADA), agua, pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias y levadura), harina de TRIGO, almidón modificado, almidón de TRIGO, aceite de girasol, gluten de TRIGO, dextrosa, ajo, sal, estabilizante (E-461), especias, gasificantes (E-450i, E-500ii).

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
Cacahuètes		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:

20 g/unidad +3 g/-1 g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado)/CAZO: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante 2 minutos. Freír pocas unidades cada vez sin que se toquen entre ellas y bien cubiertas de aceite. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1304 kJ / 312 kcal	+/- 25%	Proteínas:	12 g	+/- 25%
Grasas:	16 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	6,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	29 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 22019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2022

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Sticks de queso mozzarella empanados y prefritos, especiados con ajo y perejil. El color del exterior es ocre y el interior blanco característico del queso. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y el interior cremoso. 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		277 mm	154 mm	144 mm	112 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	209	Peso neto palet:	418 Kg
Total Bases:	11	Altura Palet:	1,73 m
Cajas Base:	19		

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.