R.03.01.02

Fecha: 29/12/20
Versión: 2.2

AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

price

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	**702544**	**Formato Caja:**	**10x400g**
Descripción:	**CAPRICHOS A LA ROMANA - Elaborado a partir de piezas de pescado**	**Código de Barras:**	**8414208024881 (envase)**
Marca:	**PRICE**		**88414208024887 (caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Potas (45%) (POTAS, agua, sal, estabilizantes (E-341,E-451, E-452, E-339, E-450, E-338), correctores de acidez (E-330, E-331, E-500)), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), aroma (contiene PESCADO), fibra vegetal, sal, gasificantes (E-500, E-450), almidón de maíz, colorante (betacaroteno).

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	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		
Mostaza		x		
Moluscos	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:

22,9 - 20,2 g/unidad, +/-2g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180ºC), entre 2,5 y 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precaliente el horno a 200ºC con la opción de calor arriba y abajo e introduzca el producto en la bandeja central del horno sin descongelar. Mantener durante 16 minutos, dándoles la vuelta a la mitad de cocción.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	825 kJ /197 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,0 g	+/- 25%
Grasas:	8,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,0 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	23 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,8 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". 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:

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 20008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2020

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

El color del rebozado es amarillo-anaranjado. Al freír el producto éste adquiere un color dorado. El sabor el olor y la textura son los propios del producto. El interior es una masa blanquecina.

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 20+ PEBD BLANCO 50	0,070 mm		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		395 mm	295 mm	150 mm	322,6 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.