

R.03.01.02

Fecha: 09/09/19

Versión: 3.6




AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600061	Formato Caja:	3x1kg
Descripción:	NUGGETS DE POLLO	Código de Barras:	8414208000618 (Envase)
Marca:	PRICE		88414208000614 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, carne de pollo separada mecánicamente (23%), proteína de SOJA, preparado para empanar [harina de TRIGO, agua, aceite de oliva, sal, gasificante (E-450i, E-500ii)], pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura y sal), aceite de girasol, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, GLUTEN, sal, almidón de maíz, aroma (contiene LECHE y SOJA), almidón modificado, gasificantes (E-450, E-500), especias.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	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:

26 g/ud +/- 2g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C), entre 2 y 2,5 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precaliente el horno a 200°C con la opción de calor arriba y abajo e introduzca el producto 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:	955 kJ/ 227 kcal	+/- 25%	Proteínas:	14 g	+/- 25%
Grasas:	7,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,6 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Pieza irregular rebozada, crujiente en el exterior i consistente en su interior. El relleno consiste en carne blanca de pollo. El olor y el sabor son característicos del pollo. El exterior, es de color ocre claro característico del prefrito.

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	OPP20+PEBDTTE40	0,06 mm	320mm	485 mm		9,25 g
Especificaciones del master		3 mm	263mm	193 mm	193 mm	140 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

162

Peso neto palet:

648Kg

Total Bases:

9

Altura Palet

1,88 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.