

R.03.01.02

Fecha: 13/11/20  
Versión: 2.5**AudensFood****price****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

**Referencia:** 702074**Formato Caja:** 4x1 Kg**Descripción:** MINI EMPANADILLAS DE ATÚN**Código de Barras:** 8410038005427 (Envase)**Marca:** PRICE

18410038005424 (Caja)

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO****Ingredientes:**

Harina de TRIGO, agua, hortalizas (cebolla, calabacín, pimiento), grasa de palma, concentrado de tomate, aceite de girasol, ATÚN (1,5%), azúcar, dextrosa, sal, vinagre.

**Alérgenos:**

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuetes		x		x
Sésamo		x		x
Altramujes		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, +/-2g

**Modo de empleo:**

FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C) durante 3,5 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precaliente el horno a 200°C con la opción de calor arriba y abajo, pinte la superficie del producto con huevo e introduzcalo en la bandeja central del horno sin descongelar. Mantener durante 14 minutos, dándoles la vuelta a la mitad de cocción.

**Valores nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1024 kJ / 244 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,2 g	+/- 25%
Grasas:	9,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	34 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,57 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.

<b>Condiciones de conservación:</b>
Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

<b>Fecha de consumo preferente:</b>
18 meses desde la fecha de fabricación

<b>Codificación de lotes:</b>
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, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

<b>Características Organolépticas:</b>
Sabor, olor y textura, propia del producto Externamente la masa al freír toma un color dorado, el interior es color rojo - anaranjado con tropezones de verduras y atún.

<b>Características</b>	
<b>Microbiológicas:</b>	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

<b>Envase y embalaje:</b>	
Film	Material: OPP 20+ PEBD BLANCO 40 Grueso: 0,06 mm Largo: 320 mm Ancho: 485 mm Alto: 9,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado Grueso: 295 mm Ancho: 195 mm Alto: 190 mm Peso (tara): 173 g

<b>Paletización:</b>	
En Palet europeo (EUR)	
Cajas/Palet:	144
Total Bases:	9
Cajas Base:	16
Peso neto palet:	576 Kg
Altura Palet	1,86 m.

<b>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.</b>
---