

R.03.01.02

Fecha: 22/02/21
Versión: 3.9**AudensFood**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Referencia:	607367	Formato Caja:	10x400g
Descripción:	CROQUETAS DE LA ABUELA DE JAMÓN	Código de Barras:	8414208073674 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		48414208073672 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), jamón curado (7%) (jamón, sal, dextrosa, conservadores (E-250, E-252)), cebolla, carne de cerdo, fiambre de carne de cerdo (6%) (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, dextrosa, LACTOSA, aromas, gelatina (conservador: E-200), estabilizadores (E-450ii, E-407), conservador (E-250), antioxidante (E-316), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120)), aceite de girasol, grasa animal, almidón de TRIGO, LECHE pasteurizada, sal, aroma, vinagre de vino, especias.

Alérgenos:

	Contiene como 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
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:

35 g/ud. +/- 2g

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos. Freír pocas unidades cada vez.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	845 kJ / 202 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,9 g	+/- 25%
Grasas:	9,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	24 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,3 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,12 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 ovovegetarianos, ni lactovegetarianos 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:

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 21019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2021

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a jamón. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

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 40	0,06 mm	200 mm	470 mm		6,4 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

162

Peso neto palet:

648 Kg

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.