R.03.01.02

Fecha: 19/03/21
Versión: 4.2

AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

price

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	**600015**	**Formato Caja:**	**12x1rac. (300 gr)**
Descripción:	**CANELONES DE CARNE**	**Código de Barras:**	**8414208000151 (Envase)**
Marca:	**PRICE**		**38414208000152 (Caja)**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

LECHE pasteurizada, agua, sémola de TRIGO, carne de pollo separada mecánicamente (6%),carne de cerdo (5%), cebolla, grasa animal, QUESO fundido (QUESOS, MANTEQUILLA, almidón modificado, proteínas de la LECHE, sales de fundido (E-452, E-340, E-331), sal, fécula de patata), aceite de girasol, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), proteína de SOJA, vino de licor, zanahoria, almidón modificado, sal, carne de cerdo separada mecánicamente (0,2%), clara de HUEVO en polvo, aroma (contiene LECHE), gluten de TRIGO, especias.

Alérgenos:

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

40 g/u, +/-2g

Modo de empleo:

Horno: caliente previamente el horno a 200ºC. durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 mm. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 minutos. Microondas: retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia entre 7 y 8 minutos(aparato de 850W), si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	547 kJ/ 130 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,2 g	+/- 25%
Grasas:	5,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	14 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,85 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:

Masa cilíndrica de carne, enrollada con pasta y cubierta con bechamel. El color es blanco marfil, característico de la salsa bechamel, el olor el caracteristico a la salsa bechamel y el sabor el de la salsa bechamel y a las carnes de cerdo y pollo.

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)
Bandeja	Plato de aluminio	0,06 mm	129 mm	129 mm	34 mm	5 g
Film	OPP BLANCO	0,025 mm	188 mm	345 mm		1,74 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		280 mm	263 mm	107 mm	163 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	168	Peso neto palet:	604,8Kg
Total Bases:	14	Altura Palet	1,64 m.
Cajas Base:	12		

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.