

R.03.01.02

Fecha: 16/04/21
Versión: 1.4

AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
 C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

| | | | |
|---------------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Referencia: | 600652 | Formato Caja: | 4x1 Kg |
| Descripción: | CROQUETAS DE LA ABUELA DE POLLO | Código de Barras: | 8414208006528 (Envase) |
| Marca: | PRIELÁ | | 18414208006525 (Caja) |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Agua, carne de pollo (16%), harina de TRIGO, cebolla, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), piel de pollo, aceite de girasol, almidón de TRIGO, LECHE pasteurizada, sal, vinagre de vino, 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 | 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:

35g/ unidad +/- 2g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez. Que queden bien cubiertas de aceite sin tocarse entre ellas. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir. **SARTÉN:** Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 3 minutos. Girarlas a menudo para conseguir un dorado más homogéneo. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

| | | | | | |
|----------------------|------------------|---------|--------------------------|--------|---------|
| Valor energético: | 832 kJ /198 kcal | +/- 25% | Proteínas: | 6,8 g | +/- 25% |
| Grasas: | 8,4 g | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 1,8 g | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 23 g | +/- 25% | De los cuales azúcares: | 7,4 g | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria: | | +/- 25% | Sal: | 1,17 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 29008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

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 pollo. 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 Blanco Opaco (40 micras) + OPPTTE (20 Micras) | 0,06 mm | 320 mm | 470 mm | | 10,1 g |
| Especificaciones del master | Cartón Ondulado | 3 mm | 266 mm | 200 mm | 193 mm | 138 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.