

R.03.01.02

Fecha: 02/02/18
Versión: 1.8

AudensFood

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

Referencia:	32330	Formato Caja:	4,8 Kg
Descripción:	LASAÑA BOLOÑESA 30 RAC. S/BECH	Código de Barras:	18410517223308
Marca:	FRINCA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, sémola de TRIGO, carne de cerdo (18%), carne de vacuno (10%), concentrado de tomate, harina de TRIGO, aceite de girasol, tomate, vino, proteína de TRIGO, grasa animal, almidón de TRIGO, cebolla en polvo, sal, zanahoria en polvo, aroma (contiene GLUTEN y derivados LÁCTEOS), 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:

160 g/u, +/-3g

Modo de empleo:

Precalentar el horno a 160°C. Sin descongelar colocarlo en un recipiente adecuado y condimentar al gusto. Mantenerlo en el horno o microondas de 25 a 30 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	732 kJ/ 175 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,9 g	+/- 25%
Grasas:	7,3 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,6	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,6	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,8 g	+/- 25%	Sal:	0,97	+/- 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 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

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

Características Organolépticas:

Las diferentes unidades están formadas por 4 capas de placa y tres capas de relleno intercaladas a modo de sandwich de manera que tanto en la posición superior como inferior quede una capa de placa. La placa es blanca y tiene la textura y el gusto de la placa cocida. El relleno es de color rojizo-anaranjado con fragmentos marrones. La textura es la de un sofrito de carne picada y el aroma y sabor son de tomate y carne guisada con especias.

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	Plástico		280 mm	213 mm	20,7 mm	
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	227 mm	153 mm	160 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	104	Peso neto palet:	499,2 Kg
Total Bases:	8	Altura Palet	1,37 m
Cajas Base:	13		

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.