

R.03.01.02

Fecha: 24/11/14

Versión: 1.4



Referencia:	30330	Formato Caja:	4,8 Kg
Descripción:	CANELONES DE ESPINACAS GRANEL 120 u.	Código de Barras:	8410517303303
Marca:	FRINCA		

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Ingredientes:</b>						
Agua, espinacas (27%), SÉMOLA DE TRIGO, aceite de girasol, HARINA DE TRIGO, SUERO LÁCTEO EN POLVO, cebolla en polvo, sal, especias.						
<b>Alérgenos:</b>						
	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x	x	
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x	x	
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuetes		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		x		x
<b>GMOs:</b>						
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.						
<b>Formato de producto:</b>						

<b>Modo de empleo:</b>					
Horno: Retirar los canelones del fondo y colocar en un recipiente apto para horno, cubrir con la salsa deseada. Previamente calentar el horno a 160°C. Dejar cocer durante 25 a 30 minutos y gratinar al gusto. Si previamente se han descongelado los canelones, el tiempo de cocción es inferior.					
Microondas: Retirar los canelones del fondo y colocar en un recipiente apto para microondas, cubrir con la salsa deseada.					
Tapar y calentar entre 10-12 minutos, en un microondas a 800W de potencia.					
Los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad y grado de congelación de los canelones.					

<b>Valores nutricionales:</b>					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	673 kJ / 160 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4 g	+/- 25%
Grasas:	5,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,8 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	22 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2,09 g	+/- 25%	Sal:	0,8 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 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:**

Cada pieza tiene forma cilíndrica. Consta de una placa rectangular que se cierra sobre sí misma, envolviendo un cilindro relleno. Los lados de la placa son en zig-zag. La placa es de color blanco y su textura y sabor son de pasta cocida. El relleno de canelón tiene textura de picado fino de espinacas. Su aroma y sabor son de espinacas 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)
Film	Bolsa Polietileno	0,07 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	227 mm	153 mm	160 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	130	Peso neto palet:	624 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet	1,68 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.**