

R.03.01.02

Fecha: 28/04/2021

Versión: 1.0



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600323	Formato Caja:	4b x1,2kg
Descripción:	CANELÓN ATÚN SIN BECHAMEL	Código de Barras:	8410038003232 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038003239 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, sémola de TRIGO, ATÚN (20%), cebolla, tomate, almidón de TRIGO, zumo de tomate, aceite de girasol, harina de TRIGO, sal, especias, azúcar.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	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:

40 g/unidad +/- 1g

Modo de empleo:

Directo del congelador, colocar 1 ración (3 unidades) en una bandeja apta para horno o microondas según se desee y cubrirlo con una salsa bechamel o similar que tenga una temperatura aproximada de 60°C. HORNO (recomendado): Hornear a 200°C durante 20 minutos. Si el horno tiene ventilador, hornear durante 15 minutos. Con descongelación previa (5h en nevera): Hornear a 200°C durante 12 minutos o durante 7 minutos si el horno tiene ventilador. MICROONDAS: Calentar 5 minutos a 900W. Con descongelación previa (5 horas en nevera): Calentar 2 minutos a 900W.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	615 kJ/ 146 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,1 g	+/- 25%
Grasas:	3,8 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,47 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	19,3 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,6 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,58 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:

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, fisico-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 zigzag. La placa es de color blanco y su textura y sabor son de pasta cocida. El relleno de canelón tiene textura de picado grueso de atún. Su aroma y sabor son atún 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	OPP TTE 20 + PEBD TTE 50	0,070 mm		485 mm		
Caja			253 mm	188 mm	280 mm	200 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	108	Peso neto palet:	518,4 kg
Total Bases:	6	Altura Palet:	1,83 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.