

R.03.01.02

Fecha: 25/11/14  
Versión: 1.6

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

Referencia:	702479	Formato Caja:	6bx400 g
Descripción:	EMPANADILLA DE ATÚN	Código de Barras:	28414208024793
Marca:	PRIELÁ		

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>Ingredientes:</b>						
Relleno (60%): ATÚN (40%), tomate, CLARA DE HUEVO COCIDA, cebolla, pan rallado (HARINA DE TRIGO, levadura, sal), pimienta morrón, azúcar, concentrado de tomate, sal, aceite de girasol. Masa (40%): HARINA DE TRIGO, agua, aceites y grasas vegetales (girasol y palma), sal, dextrosa, aroma y levadura.						
<b>Alérgenos:</b>						
	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x		x			
Crustáceos		x		x	x	
Huevo	x					
Pescado	x					
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos		x		x	x	
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x		x
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		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>						
<u>En freidora:</u> Preferiblemente descongelar el producto previamente. Fríase en abundante aceite a 180°C entre 3 y 4 minutos. Al sacar el producto de la freidora manténgase en papel para absorber el aceite sobrante. <u>En horno:</u> Descongelar el producto previamente. Precaliente el horno a 210°C. Pinte con huevo las dos caras de la empanadilla. Ponga el producto encima de papel apto para el horno para evitar que se pegue el producto. Si no tuviera papel adecuado, unte con grasa o aceite la bandeja del horno. Mantenga el producto en su interior durante 12 min. Si tuviera ventilador de aire reduzca el tiempo a 10 min. Si prefiere no descongelar, incremente el tiempo a 15 minutos y con aire a 13 minutos.						

<b>Valores nutricionales:</b>						
Valores medios por 100g.						
Valor energético:	871 kJ / 207 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,3 g	+/- 25%	
Grasas:	6,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,92 g	+/- 25%	
Hidratos de carbono:	27,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	14,1 g	+/- 25%	
Fibra Alimentaria:	2,5 g	+/- 25%	Sodio:	0,46 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:**

Semicírculo de masa relleno de una masa blanda con tropezones. El color es dorado en el exterior, típico de una masa frita y de color rojo- anaranjado en el interior. Sabor, olor y textura son los propios del producto.

**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		262 mm	110 mm	35 mm	
Film	Bolsa Polipropileno	0,04 mm		375 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		290 mm	145 mm	260 mm	

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	288 Kg
Total Bases:	6	Altura Palet:	1,71 m
Cajas Base:	20		

**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.