

R.03.01.02

Fecha: 25/11/14

Versión: 1.1

AudensFood**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	616451	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	"BOMBA" PATATA RELLENA DE CARNE	Código de Barras:	8436023323222 (Envase)
Marca:	GELAND		18436023323229 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:	Agua, copos de patata (contiene SULFITOS) (16%), carnes* de vacuno, cerdo y gallina, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), suero LÁCTEO en polvo, cebolla, harina de TRIGO, carne* de pollo separada mecánicamente, aceite de SOJA, aceite de girasol, concentrado de tomate, sal, carne* de cerdo separada mecánicamente, grasa animal, vino, vinagre, especias, gluten. *Contenido en carne:12%
Alérgenos:	Gluten, soja, derivados lácteos, sulfitos.
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:	50 g./unidad

Modo de empleo:	Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 3 y 4 minutos.
------------------------	---

Valores nutricionales:	Valores medios por 100g.				
Valor energético:	659 kJ / 156 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,1 g	+/- 25%
Grasas:	3,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	7,7 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1 g	+/- 25%

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 estan sometidos a un proceso de control organoléptico, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:

Esfera no perfectamente circular de color marrón claro recubierta de pan rallado. El sabor es la mezcla de la patata y el relleno de carne y el olor, posterior a la fritura, es el característico del pan rallado.

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	Polietileno de baja densidad transparente	0,07 mm	320 mm	466 mm		8,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	144 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.