

R.03.01.02

Fecha: 24/11/14

Versión: 1.1

AudensFood**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 616432

Formato Caja: 4x1 Kg

Descripción: CROQUETAS CASERAS DE POLLO

Código de Barras: 8436023320139

Marca: GELAND

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Caldo de ave reconstituido (agua, sal, lactosa, potenciador del sabor (E-621), fécula de maíz, grasa vegetal, grasa de pollo, extracto de levadura, colorante (E-150c), hortalizas (cebolla, zanahoria y perejil), cúrcuma, aroma y especias. Puede contener trazas de soja), agua, harina de trigo, pan rallado (harina de trigo, azúcar, agua, levadura y sal), carnes de ternera, cerdo y ave* (pollo, gallina o pavo), cebolla, aceite vegetal, almidón de trigo, suero lácteo en polvo, grasa animal, margarina (grasas y aceites vegetales, agua, sal, regulador de la acidez (E-330), conservante (E-200), emulsionante (E-471) y aromas. Contiene soja), carne de ave separada mecánicamente*, jamón curado (jamón, sal, conservante (E-252)), sal, bebida espirituosa, vinagre, especias y estabilizante (E-415).
*Contenido en carne de ave: 5%.

Alérgenos:

Derivados lácteos, gluten, soja.

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:

28 g / unidad

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180° C), aproximadamente 3 minutos.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	918 kJ /220 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4,9 g	+/- 25%
Grasas:	12,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21,5 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	2,4 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	0,7 g	+/- 25%	Sal:	0,9 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:

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a pollo. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

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	Grosor	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	Polietileno de baja densidad transparente	0,07 mm	320 mm	460 mm		8,3 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.