


R.03.01.02

Fecha: 25/11/14

Versión: 1.6

AudensFood	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers		

Referencia:	701310	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	MINI EMPANADILLAS DE BONITO	Código de Barras:	8410038002143
Marca:	FRINCA		18410038002140

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Harina de trigo, agua, tomate, aceite de girasol, grasa de palma, tñidos (atún (6%) y bonito (0,2%)), cebolla, clara de huevo cocida, concentrado de tomate, sal, pimiento morrón, dextrosa, azúcar, vinagre, aroma.

Alérgenos:

	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					
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
Cacahuetes		x		x	x	
Sésamo		x		x	x	
Altramuces		x		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:**Modo de empleo:**

Freidora: Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180°C) durante 2-3. Para que no disminuya la temperatura del aceite, freír pocas unidades cada vez. **Horno doméstico:** Precalentar el horno a 200°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas y pintadas por ambas caras con huevo en una sola bandeja de horno o rejilla situada a media altura colocando en ambos casos papel de aluminio o de horno en la misma. Hornear durante 17 minutos. Para una mejor presencia, se recomienda pintar de nuevo con huevo 2 minutos antes de acabar. **Horno profesional** (con ventilador a baja velocidad): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas y pintadas por ambas caras con huevo en una o varias bandejas de horno o rejillas con papel de aluminio o de horno en ambos casos. Hornear durante 17 minutos. Para una mejor presencia, se recomienda pintar de nuevo con huevo 2 minutos antes de acabar.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1058 kJ / 254 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,2 g	+/- 25%
Grasas:	13,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	4,7 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	24,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	3,9 g	+/- 25%	Sal:	0,9 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:

Sabor, olor y textura, propia del producto

Externamente la masa al freír toma un color dorado, el interior es color rojo - anaranjado con tropezones de verduras, huevo y atún

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						
Film	OPP20+PEBDB50	0,070 mm	320 mm	480 mm		11 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	163 mm	245 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	120	Peso neto palet:	480 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet:	1,78 m.
Cajas Base:	12		

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.