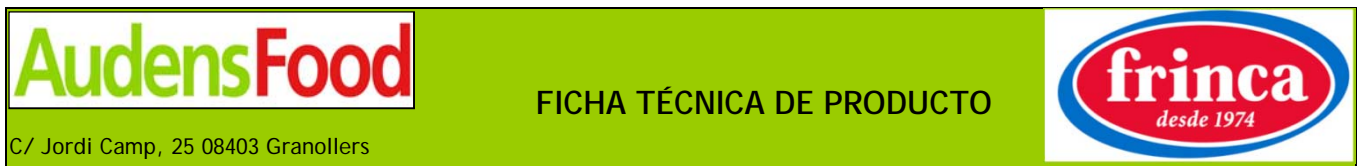


R.03.01.02

Fecha: 20/10/14  
Versión: 1.5

Referencia:	702441	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	EMPANADILLAS DE BONITO	Código de Barras:	8410038003355 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038003352 (caja)

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Ingredientes:</b>						
Harina de trigo, agua, tomate, aceite de girasol, grasa de palma, túnidos (atún (6%) y bonito(0,2%)), cebolla, clara de huevo cocida, concentrado de tomate, sal, pimiento morrón, dextrosa, azúcar, vinagre, aroma.						
<b>Alérgenos:</b>						
	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
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>						
<p><b>Freidora:</b> Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180°C) durante 3-4 minutos. Para que no disminuya la temperatura del aceite, freír pocas unidades cada vez. <b>Horno doméstico:</b> 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.</p> <p><b>Horno profesional</b> (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.</p>						

<b>Valores nutricionales:</b>						
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%	Sodio:	0,37 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:**

Oblea de masa rellena de sofrito de tomate con tñidos y ultracongelada. Externamente la masa al freír toma un color dorado, el interior es color rojo - anaranjado con tropezones de verduras, huevo y atún. Sabor, ol or y textura, propia del producto.

**Características****Microbiológicas:**

	Limites
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 20+ PEBDB 50	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.