

R.03.01.02

Fecha: 01/02/19

Versión: 1.9



**AudensFood**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**



<b>Referencia:</b>	701222	<b>Formato Caja:</b>	3 Kg
<b>Descripción:</b>	EMPANADILLAS DE ATÚN	<b>Código de Barras:</b>	8410038004147
<b>Marca:</b>	FRINCA		18410038004144

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, túnidos (ATÚN (7%) y BONITO), cebolla, grasa de palma, tomate, aceite de girasol, clara de HUEVO pasteurizada, concentrado de tomate, zumo de tomate, azúcar, pimiento, sal, dextrosa, vinagre de vino.

#### Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo	x			
Pescado	x			
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuets		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		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:

31,2 g/unidad +/- 2g

#### Modo de empleo:

**FREIDORA (recomendado)/SARTÉN:** Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C), durante 3-3,5 minutos. Freír pocas unidades cada vez. **HORNO:** Precaliente el horno a 200°C con la opción de calor arriba y abajo, pinte la superficie del producto con huevo e introdúzcalo en la bandeja central del horno sin descongelar. Mantener durante 14 minutos, dándoles la vuelta a la mitad de cocción.

#### Valores

##### nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1013 kJ / 241 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,2 g	+/- 25%
Grasas:	9,4 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	32 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,0 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,7 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 28061 Fecha de fabricación: 2 de Marzo de 2018

**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 atñn. Sabor, olor y textura, propia 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	Poliestireno Blanco		310 mm	215 mm	35 mm	18 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	143 mm	195 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

144

Peso neto palet:

432 Kg

Total Bases:

12

Altura Palet:

1,86 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.