

R.03.01.02

Fecha: 28/03/2024

Versión: 2.4




**AudensFood**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	702479	<b>Formato Caja:</b>	6bx400g
<b>Descripción:</b>	EMPANADILLA DE ATÚN	<b>Código de Barras:</b>	28414208024793
<b>Marca:</b>	PRIELÁ		

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Ingredientes:**  
Harina de trigo (GLUTEN), atún (PESCADO) (24%), cebolla, tomate, clara de HUEVO cocida, agua, zumo de tomate, grasa de palma, pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal y levadura), aceite de girasol, azúcar, sal, concentrado de tomate, dextrosa, pimienta, fibra de trigo (GLUTEN), levadura, GLUTEN de trigo.

**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:**  
50g /ud. +/-3g

**Modo de empleo:**  
FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C) durante 4,5 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, dándole la vuelta a la mitad de cocción.

**Valores nutricionales:**  
Valores medios por 100g.

Valor energético:	893 kJ / 213 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,8 g	+/- 25%
Grasas:	8,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,72 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:**

1er dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 22019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2022

**ESPECIFICACIONES**

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

**Características****Organolépticas:**

Semicírculo de masa relleno de una masa blanda con tropezones. El color es dorado en el exterior, típico de una masa frita y de color rojo- anaranjado en el interior. Sabor, olor y textura son los propios 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	Plástico	0,03 mm	265 mm	129 mm	40 mm	10,80 g
Film	Bolsa	0,04 mm		375 mm		
	Polipropileno					
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		290 mm	145 mm	245 mm	140,48 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet: 140

Peso neto palet: 336 Kg

Total Bases: 7

Altura Palet: 1,86 m

Cajas Base: 20

**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.