

R.03.01.02

Fecha: 17/05/2022

Versión: 1.2



Referencia:	702957	Formato Caja:	4bx1kg
Descripción:	MINI EMPANADILLA DE ATÚN	Código de Barras:	8410038029577
Marca:	FRINCA		18410038029574

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Harina de TRIGO, agua, margarina (aceites y grasas de girasol y de girasol totalmente hidrogenado, agua, emulgente (E-471), sal, concentrado de zumo de limón), ATÚN (7%), tomate, pimiento, concentrado de tomate, cebolla, zumo de tomate, aceite de girasol, harina de maíz, clara de HUEVO cocida, azúcar, dextrosa, proteína de SOJA, sal, especias (pimienta negra, ajo, orégano, tomillo), 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			
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:

16 g/unidad +/- 2g

Modo de empleo:

Sin descongelar. FREIDORA (Recomendado)/ SARTÉN: Freír en abundante aceite y bien caliente (180°C), durante 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Pinte la superficie del producto con huevo y hornéelo a 200°C en la bandeja central del horno con calor arriba y abajo durante 14 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	978kJ/233kcal	+/- 25%	Proteínas:	6,6 g	+/- 25%
Grasas:	8,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	31 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,6 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	0,70 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, fisico-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)
Film	OPP 20+ PEBDBLANCO 50	0,070 mm	320 mm	480 mm		
Caja	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	190 mm	175 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 m
Cajas /Base:	16		

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.