

R.03.01.02

Fecha: 29/08/22

Versión: 2.1



| | | | |
|---------------------|-----------------|--------------------------|-----------------------|
| Referencia: | 702571 | Formato Caja: | 4bx1 kg |
| Descripción: | RABAS EMPANADAS | Código de Barras: | 8410038003775 (Bolsa) |
| Marca: | FRINCA | | 28410038003779 (Caja) |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

POTÓN DEL PACÍFICO (80%), pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias y levadura), aceites vegetales en proporción variable (ver tipo específico en el loteado, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal, estabilizante (E-451, E-341), correctores de acidez (E-330, E-331, E-500).

Alérgenos:

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

Pieza variable natural

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado) / SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180 °C), durante 2,5 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO: Precaliente el horno a 200°C. Con la opción de calor arriba y abajo e introduzca el producto 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: | 683 kJ /163 kcal | +/- 25% | Proteínas: | 9,8 g | +/- 25% |
| Grasas: | 6,1 g | +/- 25% | de las cuales saturadas: | 0,7 g | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 17 g | +/- 25% | de los cuales azúcares: | 1,2 g | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria: | | +/- 25% | Sal: | 1,0 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:**

Externamente fina capa de pan muy fino, casi transparente, internamente tira de potón. Sabor, color y olor 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 | Gueso | Largo | Ancho | Alto | Peso (tara) |
|-----------------------------|--------------------------------|----------|--------|--------|--------|-------------|
| Film | OPP TTE 20 + PEBD BLANCO 50 | 0,070 mm | 370 mm | 550 mm | | |
| Especificaciones del master | Cartón Ondulado | | 395 mm | 295 mm | 153 mm | 322,6 g |

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

88

Peso neto palet:

352 Kg

Total Bases:

11

Altura Palet:

1,83 m.

Cajas Base:

8

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.