

R.03.01.02

Fecha: 02/12/14
Versión: 1.3

Referencia:	702578	Formato Caja:	4x1 Kg
Descripción:	PALITOS DE MERLUZA	Código de Barras:	8410038001429
Marca:	FRINCA		28410038001423

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Merluza (40%), harina de trigo, aceite de girasol, almidón de trigo, sal, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura), agua, gasificantes (E-500ii, E-450i), colorantes (E-160b, E-101), corrector de la acidez (E-575), caseinato sódico. Contiene derivados lácteos.

Alérgenos:

	ingrediente		traza		de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado	x					
Soja		x		x	x	
Derivados lácteos	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	

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:

Modo de empleo:

Freidora: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos. **Horno doméstico:** Precalentar el horno a 220°C (horno de convección: 200°C). Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. **Horno profesional (con ventilador):** Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias rejillas del horno. Hornear máximo 20 minutos dándoles la vuelta a mitad del horneado.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	888 kJ/212 kcal	+/- 25%	Proteínas:	8,4 g	+/- 25%
Grasas:	9,4 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	22,6 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,6 g	+/- 25%	Sodio:	0,6 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, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Pequeñas porciones de merluza rebozada. El color del rebozado es amarillo anaranjado, al freírse adquiere una tonalidad dorada anaranjada. El sabor, olor y textura son 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						
Film	OPP20+ PEBDTTE50	0,07 mm	330 mm	550 mm		11,50 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	163 mm	245 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	72	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.