

R.03.01.02

Fecha: 04/12/14
Versión: 1.2



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers



Referencia:	600752	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	CROQUETAS DE LA ABUELA DE POLLO	Código de Barras:	8414208007525 (envase)
Marca:	PRIELÁ		18414208007522 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:						
Agua, carnes de cerdo, gallina (8%) y vacuno, harina de trigo, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura, sal), cebolla, aceite de girasol, almidón de trigo, carne de pollo separada mecánicamente (3%), suero lácteo en polvo, carne de cerdo separada mecánicamente, sal, grasa animal, zanahoria, bebida espirituosa, vino, vinagre, especias.						
Alérgenos:						
	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	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
Cacahuetes		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:						
25g/ unidad						

Modo de empleo:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180° C), aproximadamente 3 minutos.

Valores nutricionales:			
Valores medios por 100g.			
Valor energético:	+/- 25%	Proteínas:	+/- 25%
Grasas:	+/- 25%	De las cuales saturadas:	+/- 25%
Hidratos de carbono:	+/- 25%	De los cuales azúcares:	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	+/- 25%	Sodio:	+/- 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 ovovegetarianos, ni lactovegetarianos 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, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a pollo. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

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	Bolsa Polietileno	0,06 mm	320 mm	470 mm		10,1 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

162

Peso neto palet:

648 Kg

Total Bases:

9

Altura Palet:

1,88 m.

Cajas Base:

18

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.