

R.03.01.02

Fecha: 10/02/15
Versión: 1.5

Referencia:	702562	Formato Caja:	5 Kg
Descripción:	SAN JACOBOS	Código de Barras:	8410038025623 (envase)
Marca:	FRINCA		18410038025620 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Fiambre de carne de cerdo (40 %) (agua, carne de cerdo, fécula de patata, proteína de SOJA, sal, jarabe de glucosa, dextrosa, proteína animal, estabilizadores (E-450iii, E-407), aroma, antioxidante (E-316), conservador (E-250), colorante (E-120)), agua, pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias, levadura), harina de TRIGO, almidón de TRIGO, aceite de girasol, suero LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo, aroma (contiene LECHE), vinagre y sal.

Alérgenos:

	Contiene como ingrediente		Contiene como 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					
Derivados lácteos	x			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:

Freír en abundante aceite caliente sin descongelar.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	795 kJ /189 kcal	+/- 25%	Proteínas:	6 g	+/- 25%
Grasas:	4,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,31 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	30 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	2 g	+/- 25%	Sal:	1,8 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, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Exteriormente pan fino que una vez frito queda dorado y crujiente, internamente dos lonchas de fiambre de cerdo y entre ambas salsa de derivado lácteo con sabor a queso fundido.

Sabor, olor y textura, propia del producto

Características**Microbiológicas:**

	Limites
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	0,025 mm		310 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	295 mm	193 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

144

Peso neto palet:

720 Kg

Total Bases:

9

Altura Palet

1,89 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.