



R.03.01.02

Fecha: 01/12/14
Versión: 1.2



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702701	Formato Caja:	4bx1Kg
Descripción:	ALBÓNDIGAS DE CARNE	Código de Barras:	8414208027011 (envase)
Marca:	PRICE		18414208027018 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:						
Carne de vacuno (32%), tocino de cerdo (22%), PROTEÍNA DE SOJA, HARINA DE TRIGO, aceite de girasol, pan rallado (HARINA DE TRIGO, agua, sal y levadura), agua, ALMIDÓN DE TRIGO, sal, especias, estabilizante (E-452I), AROMA (contiene gluten y derivados lácteos).						
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					
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: sin descongelar, freír a 180°C durante 2-3 minutos. Microondas: a máxima potencia (750W) calentar durante 1-2 minutos sin descongelar entre 8 y 10 unidades.	

Valores nutricionales:			
Valores medios por 100g.			
Valor energético:	KJ / kcal	+/- 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 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:
Tiernas albóndigas de color amarillado. El sabor corresponde al de los componentes cárnicos de la albóndiga. Olor y textura son los característicos 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	0,070 mm		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		315 mm	225 mm	143 mm	

Paletización:			
En Palet europeo (EUR)			
Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	12	Altura Palet:	1,86 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.