

R.03.01.02

Fecha: 21/08/2023

Versión: 1.0



AudensFood

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	703059	Formato Caja:	7bx400g
Descripción:	NUGGETS de POLLO	Código de Barras:	8427260030592 (Bolsa) 88427260030598 (Caja)
Marca:	PRELI		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de pollo (42%), agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), preparado para empanar (harina de TRIGO, agua, aceite de oliva, sal, gasificante (E-450i, E-500ii)), proteína de SOJA, aceites vegetales en proporción variable (ver tipo específico en loteado), gluten de TRIGO, sal, almidón de maíz, aroma (contiene LECHE y SOJA), almidón modificado, gasificantes (E-450, E-500), almidón de TRIGO, especias.

Alérgenos:

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

22 g/ud. +/-2g

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (180°C), entre 2 y 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. **AIR FRYER:** Precalentar el equipo a 200°C durante 3 minutos. Directamente del congelador, retire el producto del envase y colóquelo dentro del Air fryer evitando que quede superpuesto. Para un aparato de 900W de potencia, hornear 10-12 minutos a 200°C.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	907 kJ/217 kcal	+/- 25%	Proteínas:	12 g	+/- 25%
Grasas:	11 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,1 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 23019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2023

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Pieza de pollo irregular rebosada de ocre claro característico del prefrito. El interior, carne blanca de pollo. Sabor, olor y textura son los 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)
Film	OPP TTE MATE 20 + PEBD BLANCO	0,070 mm	224 mm	485 mm		7,5 g
Caja	Cartón		265 mm	195 mm	193 mm	165 g

Paletización:

En Palet europeo
(EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	453,60 kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,89 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.