

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

LECHE FRITA



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Masa láctea de forma redondeada, sometida a un proceso de ultracongelación y destinada a ser consumida una vez frita

INGREDIENTES (en orden decreciente)

Masa leche frita: (agua, preparado para leche frita (azúcar, almidón modificado, dextrosa, LECHE entera en polvo, gelificantes (E339ii, E450iii, E516), estabilizante (E401), sal, acidulante (E330) y colorante (E170i), azúcar y aroma de canela] Pan rallado: [harina de TRIGO, agua, sal, levadura.] Encolante: [Agua, harina de TRIGO, almidón de maíz, sal.]

Contiene **leche y gluten**

Posibles trazas de **soja, crustáceos, pescado, molusco y huevo**

PRESENTACIÓN Y PESOS

Largo: 45-50mm
Grosor: 20-25mm
Peso: 35+/-2
Unidades/kg: ±28

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Sabor: dulce
Olor: típico de producto de pastelería
Color: Tostado
Textura: crujiente por fuera y cremosa por dentro

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100g de producto)

Valor energético	631 KJ / 149 Kcal
Grasas	<1,0 gr.
de las cuales saturadas	0,5 gr.
Hidratos de Carbono	32,9 gr.
de los cuales azúcares	17,9 gr.
Proteínas	2,1 gr.
Sal	<0,1 gr.

TIPO DE PROCESADO

Producto ultracongelado

PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción - almacén - preparación de materia prima - mezclado en frío - formado - encolado y empanado - Ultracongelación - envasado.

ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en cámaras de conservación de productos terminados congelados a temperatura inferior a -18°C. Distribución en vehículos frigoríficos, debidamente autorizados para su uso.

CONSERVACION

Debe conservarse a temperatura inferior a -18°C y consumirse antes de 18 meses desde la fecha de congelación. No volver a congelar una vez descongelado.

VIDA ÚTIL Y SISTEMA DE LOTEADO

La vida útil es de 18 meses desde la fecha de congelación en las condiciones de almacenamiento y distribución indicadas. La etiqueta indica: Consumir preferentemente antes de fin de ... MM/AAAA (MM es mes, AAAA es año).

El lote de producto está formado por AAAB, siendo:

- AAA: día juliano
- B: último dígito año en curso

CONDICIONES DE USO

Freír en aceite caliente a temperatura 180°C, preferentemente sin descongelar, hasta que se dore.
Sugerencia: una vez frita, espolvorear con azúcar y con un poco de canela en polvo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos totales	< 10 ⁶ ufc/gr
Enterobacterias totales	< 10 ⁴ ufc/gr
E. Coli	< 10 ² ufc/gr
S. aureus	< 10 ² ufc/gr
Salmonella	Ausencia/25 gr
Listeria monocytogenes	< 10 ² ufc/gr

NORMATIVA

Producto de acuerdo a la legislación vigente aplicable.

- ✚ OGM: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto no contienen organismos modificados genéticamente en base a la información dada por los proveedores.
- ✚ CONTAMINANTES: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en micotoxinas, metales pesados y pesticidas en base a la información dada por los proveedores.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	Como ingrediente (*)	Posible contaminación cruzada (**)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	+
Pescado y productos a base de pescado	-	+
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféngigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	+

-. Ausencia / +: Presencia

*Alérgeno presente en el producto final como resultado de la incorporación como ingrediente utilizado en la elaboración del producto.

** Contaminación cruzada con ingredientes alérgicos en sus procesos tanto de fabricación como de distribución y almacenaje.

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 5 KG - 5 BOLSAS DE 1 KG (5x1KG)

<u>CÓDIGO: 020001</u>	<u>PRODUCTO: LECHE FRITA 5x1KG FRISE</u>	
	Medidas	320mm*30mm*195mm alto
	Peso neto	1 Kg
	Material	BOPP + LDPE
	EAN13	8426007001130
	Medidas exteriores	395mm*260mm*125mm alto
	Peso neto	5 kg
	Material	Cartón ondulado
	DUN14	28426007001134
	Medidas	1,2x0,82x1,85 mts
	Peso neto	630 Kg
	Número de cajas/base	9
	Número de alturas	14
	Número total de cajas	126