

R.03.01.02

Ημερομηνία: 02/02/2026
Έκδοση: 1.1

AudensFood
C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κωδικός:	703103	Συσκευασία κιβωτίου:	3 bx 1 kg
Περιγραφή:	NACHOS GUACAMOLE ΚΑΙ ΤΥΡΙ - Γέμιση γουακαμόλε και τυριού σε τριγωνικό σχήμα, πανέ και προτηγανισμένα	Barcode:	8410038031037 (Συσκευασία) 88410038031033 (Κιβώτιο)
Μάρκα:	ANÓNIMA AUDÉNS FOOD		

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Συστατικά:

Γουακαμόλε (24%) (αβοκάντο, κρεμμύδι, χυμός λάιμ, αλάτι, κόλιανδρος, αντιοξειδωτικό (E-300), πηκτικό μέσο (E-415)), νερό, τριμμένη φρυγανιά (αλεύρι ΣΙΤΟΥ (γλουτένη), νερό, αλάτι και μαγιά), τυρί (7%) (ΓΑΛΑ), αλεύρι ΣΙΤΟΥ (γλουτένη), τροποποιημένο άμυλο, εξευγενισμένο ηλιέλαιο, ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο, άμυλο ΣΙΤΟΥ (γλουτένη), γλουτένη ΣΙΤΟΥ, αλάτι, σκόνη κρεμμυδιού, μπαχαρικά, χρωστικές (E-150a, E-141ii), σταθεροποιητής (E-461), διογκωτικά μέσα (E-450, E-500), σκόρδο.

Αλλεργιογόνα:

	Περιέχει ως συστατικό		Μπορεί να περιέχει ίχνη	
	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Γλουτένη				
Καρκινοειδή		x		x
Αυγό		x	x	
Ψάρια		x	x	
Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί (GMO):				
Παράγωγα φυτών που περιέχουν γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (GMO) και, συνεπώς, δεν απαιτείται σχετική επισημάνση σύμφωνα με τους κανονισμούς 1829/2003 και 1830/2003.				
Καρποί με κέλυφος		x		x
Σελλήρια		x		x
Μορφή προϊόντος:		x	x	
Βάρος: 23,5 g / τεμάχιο		x	x	
Θειώδη		x		x
Οδηγίες χρήσης:				
ΦΡΙΤΕΖΑ (συνιστάται): Απευθείας από την κατάψυξη, τηγανίστε σε άφθονο και καλά ζεστό λάδι (180°C) για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα. Τηγανίστε λίγα τεμάχια κάθε φορά, πλήρως καλυμμένα με λάδι και χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους. ΤΗΓΑΝΙ: Απευθείας από την κατάψυξη, σε άφθονο καυτό λάδι (180°C) για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα. Γυρίζετε συχνά για ομοιόμορφο ροδισμό. ΦΟΥΡΝΟΣ: Προθερμάνετε στους 190°C, με αντιστάσεις πάνω και κάτω. Αφαιρέστε την πλαστική σακούλα και τοποθετήστε το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη στη μεσαία σχάρα/ταψί. Ψήστε για 10 λεπτά στους 190°C. AIR FRYER: Αφαιρέστε την πλαστική σακούλα, τοποθετήστε το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη στο καλάθι χωρίς να επικαλύπτεται και θερμάνετε στους 190°C για 7-8 λεπτά.				

Διατροφικές αξίες:					
Μέσες τιμές ανά 100 g.					
Ενεργειακή αξία	1097 kJ / 263 kcal	±25%	Πρωτεΐνες	6,6 g	±25%
Λιπαρά	14 g	±25%	εκ των οποίων κορεσμένα	3,2 g	±25%
Υδατάνθρακες	26 g	±25%	εκ των οποίων σάκχαρα	4,5 g	±25%
Εδώδιμες ίνες		±25%	Αλάτι	1,3 g	±25%

Προβλεπόμενη χρήση:

Το προϊόν προορίζεται για κατανάλωση από άτομα κάθε ηλικίας, συμπεριλαμβανομένων παιδιών και ηλικιωμένων. Δεν είναι κατάλληλο για άτομα με αλλεργία σε κάποιο από τα συστατικά που αναφέρονται στην ενότητα «Αλλεργιογόνα».

Συνθήκες συντήρησης:

Προϊόν βαθιάς κατάψυξης. Διατηρείται στους -18°C. Να μην επανακαταψύχεται μετά την απόψυξη.

Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας:

18 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής.

Κωδικοποίηση παρτίδων:

1ο ψηφίο: εργοστάσιο παραγωγής / 2ο ψηφίο: τελευταίο ψηφίο του έτους παραγωγής
3ο/4ο/5ο ψηφίο: ημέρα του έτους παραγωγής
Παράδειγμα 25015 — Ημερομηνία παραγωγής: 15 Ιανουαρίου 2025

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όλα τα προϊόντα μας υπόκεινται σε οργανοληπτικό, φυσικοχημικό και μικροβιολογικό έλεγχο, όπως και οι πρώτες ύλες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ελαφρώς δημητριακή γεύση από την επικάλυψη, ενώ στο εσωτερικό κυριαρχούν το γουακαμόλε και το τυρί με μια πικάντικη νότα. Κυριαρχεί το άρωμα του γουακαμόλε. Εξωτερικό χρυσαφένιο χρώμα με ελαφρώς πράσινη απόχρωση και πράσινο εσωτερικό.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:		Όρια				
Ολικά κολοβακτηριοειδή		<10.000 cfu/g				
Escherichia coli		<100 cfu/g				
Salmonella		Απουσία / 25 g				
Staphylococcus aureus		<100 cfu/g				
Listeria monocytogenes		<100 cfu/g				
Υλικό	Πάχος	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Βάρος (τάρα)	
Φιλμ	OPP TTE 20 + PEBD TTE 50	0,070 mm	550 mm			
Κιβώτιο	Χαρτόνι		265 mm	195 mm	193 mm	165 g

Παλετοποίηση:

Σε ευρωπαϊέτα (EUR)
Κιβώτια/παλέτα: 162
Σύνολο στρώσεων: 9
Κιβώτια/στρώση: 18

Καθαρό βάρος παλέτας: 486 kg
Ύψος παλέτας: 1,88 m

Συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Σημείωση: Η εταιρεία, για λόγους τεχνολογικής βελτίωσης, νομοθεσίας, ποιότητας, διατροφής ή ασφάλειας τροφίμων που αφορούν το προϊόν και τις σχετικές διαδικασίες, διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί ορισμένα συστατικά, υπό την προϋπόθεση ότι δεν μεταβάλλονται ουσιαστικά η φύση ή τα τεχνολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.