

INGREDIENTES

Berenjena 70%,agua,harina de TRIGO,tempura [harina de TRIGO,almidón de maíz,sal acidulantes (E-500ii) y (E-330),emulgentes (E-471),(E-322)(lectina de SOJA),harina de arroz, proteínas de LECHE],sal,cúrcuma,aceite de girasol.

PRODUCTO (FOTO)



VALORES MICROBIOLÓGICOS

Aerobias mesófilas	1 x 10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias totales	1 x 10 ² ufc/g
Escherichia coli	ausencia ufc/g
Salmonella	ausencia ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 /25g
Listeria monocytogenes	ausencia /25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Anexo XIII apartado B página 61

Valor energético	648,52/155 Kj./Kcal
Grasas totales	6,1 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	22 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Fibra alimentaria	3,1 g
Proteínas	3,1 g
Sal	1,4 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Plato precocinado ultracongelado

Sabor	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Color	Característico del producto
Aspecto	Característico del producto
Textura	Característico del producto
Cuerpos extraños	Ausencia

EMBALAJE

Cajas de Cartón (uso alimenticio)
Lámina de Plástico (Polietileno baja densidad)

FORMATOS

Caja 4 bolsas de 1kg de producto
Peso neto unidad aprox.: 10-40g.
Peso neto : 4kg.

SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Número de lote que incluye el día, la semana y el año de fabricación del producto.

Núm.cajas por palet:	96
Capas/palet:	12
Cajas/capa:	8

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente dentro de los 18 meses posteriores a la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener congelado a -18°C
Una vez descongelado no volver a congelar.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar en aceite muy caliente (175°C) y abundante durante unos tres minutos.

DESTINO DEL PRODUCTO

Destinado a la población en general,excepto a las personas con alergia y/o intolerancia a alguno de los ingredientes.



BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALERGENOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES.

Alergenos	Presencia en los ingredientes		Trazas en los Ingredientes	Presencia involuntaria Proceso de Producción
	SI/NO	Nombre Ingrediente		
Cereales que contengan gluten y productos derivados: Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades	SI	Tempura Harina de trigo		
Crustáceos y derivados: Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos	NO			X
Huevos y productos a base de huevos: Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...	NO			X
Pescados y productos a base de pescado: Extractos de pescado, proteína de pescado...	NO			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes: Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...	NO			
Soja y productos a base de soja: En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa...	SI	Tempura		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): Toda clase de prod. lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactoserum, lactoglobulina, caseinatos...	SI	Tempura		
Frutos de cáscara y derivados: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales del brasil, castañas, pistachos, nueces macadamia y derivados...	NO			X
Apio y productos derivados: En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezclados con apio...	NO			X
Mostaza y productos derivados: Mostaza y productos derivados a base de mostaza.	NO			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...	NO			
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado en SO₂	NO			X
Altramucos y productos a base de altramucos	NO			
Moluscos y productos a base de moluscos: Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, ,, y sus extractos.	NO			X

OMG

El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los reglamentos CE1829/2003 (22 septiembre 2003) y CE1830/2003 (22 septiembre 2003)