

FICHA TÉCNICA

Información de Venta:

Unidad de Venta:	2 kg	Presentación:	2 kg	Formato:	2 kg
EAN 14 Máster:	18411530422054	EAN 13 Envase:	8411530422057	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

PUNTILLA (MOLUSCO)(Loligo japonica/Loligo chinensis, capturado FAO 61/71 Pacífico, noroeste/centro-occidental con redes de arrastre) 85+/-5%, harina de TRIGO.

Alérgenos:

Contiene cereales con gluten y moluscos. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos de cáscara, leche, huevo, pescado, crustáceos, soja y sulfitos.

Elaborado en España

Piezas/Kg: 90-150

Longitud: 4 - 6 cm

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que esté bien dorado.

Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, enharinado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), paletizado, almacenamiento

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Todos los envases de este producto han sido pasados por el detector de metales utilizando como testigos de verificación Férrico 2'5 mm, No Férrico 2'5 mm y 3mm inoxidable

Carecterísticas de Productos del Mar:

Especie: Loligo japonica/Loligo chinensis

Peso Neto Ecurrido: Glazing 0

Información Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
454 kJ---120 kcal	12.4 g	11.8 g	2.6 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.17 g	0.7 g	0.3 g	

Formato:
Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
240	15	16	80 x 120	480 kg	180 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bolsa Plastico 54 x 47 (PE baja densidad)	48 x 33,5 cm	10 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja Auto puntilla	300x200x110 mm	160 g	2 kg

Tabla de Control de Alérgenos:

Constituyendo	Presente en el Producto	Presente en el mismo establecimiento de fabricación
El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete		
Frutos secos de cáscara es decir, almendras(<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas(<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal)(<i>Junglas regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, castañas de para (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos, (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como por ejemplo: pasta, aceite, etc...		
La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa, caseína, polvo, etc		X
Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteínas de huevo y productos a base de huevo.		X
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado		X
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...		X
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteínas y productos derivados.		X
Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Apio y derivados		
dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X
Mostaza o sus derivados		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos.	X	

Información Microbiológica (Reglamento 2073/2005):

Coliformes Totales m=1000, M=10000 ufc/g	Escherichia Coli m=10, M=100 ufc/g	Salmonella spp No detectado / 25 g	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g
--	--	--	--

Contaminantes (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos 5,0 µg/ kg peso fresco	Cadmio 1,0 mg/kg peso fresco	Melamina 2.5ppm	Plomo 0,3 mg/kg peso fresco
---	--	---------------------------	---------------------------------------

Información organoléptica:

Color:

Dorado característico del producto

Sabor:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Crujiente