

ISLANOVA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>			
	DSA- 05	Página 11 de 15	Revisión nº 3	Fecha: 08/03/17

y pescado.

### PAVIAS DE BACALAO

1. **Denominación comercial:** Pavías de bacalao.
2. **Clasificación productos según legislación vigente:** Comida preparada.
3. **Composición cuantitativa y cualitativa:** 150 kg **bacalao** congelado, 80 l de aceite de girasol, 68 kg preparado para rebozar (harina de **trigo**, almidón de **trigo**, sal, espesantes E-412 y E-415), gasificante E-450i y E-500ii y colorante E-101), 12 kg cebolla, 9l **vino** blanco, 2 kg ajos, 2 l de zumo de limón (zumo limón, **antioxidante E-224**), 1,250 kg perejil.
4. **Procesado:**
  - Se seleccionan los ingredientes.
  - Se trocea el bacalao y se aliña.
  - Se deja macerando 6 horas.
  - Se elabora la masa del rebozado.
  - Se fríe en aceite a 180°C 1 minuto.
  - Se enfrían durante 2 horas.
  - Se pasa a la cámara de congelación durante 24 horas.
  - Se envasa.
  - Se pasa a la cámara de congelación de producto terminado.
5. **Envasado:** El producto se envasa en bolsas de plástico de 1 y 3 kg.
6. **Características del loteado:** El número de lote se corresponde con la fecha de elaboración, que se expresa mediante XYYY  
X: último dígito del año en el que estamos, Y: día del año natural.
7. **Condiciones de almacenamiento:** <-18°C.
8. **Condiciones de transporte:** <-18°C.
9. **Fecha de caducidad:** 1 año. (Fecha basada en la experiencia)
10. **Modo de empleo:** Consumo directo tras la aplicación de un tratamiento térmico.
11. **Etapa última de contemplación del plan:** Distribución.
12. **Destino final del producto:** Toda la población, excepto alérgicos a sus componentes.
13. **Información sobre alérgenos:** Contiene pescado, sulfitos y gluten. Puede contener trazas de frutos secos, crustáceos y pescado.

### INFORME COMPOSICIONAL DE ALIMENTOS

Datos Cliente:	ISLA NOVA			
Denominación comercial:	PAVÍA DE BACALAO	Código:	1425	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G / 100 ML</b>				
Parámetro	Resultado	Unidades	% sobre IR por 100 g	IR para un adulto
Valor Energético	284	Kcal/100 g	14,20	2000
	1190	KJ/100 g	14,20	8400
Grasas	22,4	g/100 g	32	70
- Ácidos grasos saturados	2,7	g/100 g	13,50	20
Hidratos de carbono	14,1	g/100 g	5,42	260
- Azúcares	0,34	g/100 g	0,38	90
Proteínas	7,9	g/100 g	15,80	50
Sel	0,44	g/100 g	7,33	6
Composición cualitativa y cuantitativa facilitados por el cliente:				
El cliente ha facilitado los datos relativos a composición cualitativa y cuantitativa de los ingredientes efectivamente utilizados. Por motivos de confidencialidad se omiten en este informe.				
Procesado: El cliente se compromete a facilitar datos del proceso de elaboración necesarios para el cálculo nutricional.				
IR: Ingesta de Referencia de una adulto medio (8400 KJ / 2000 Kcal) según Anexo XIII Reglamento 1169/2011.				

Base de Cálculo: De acuerdo con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 las cifras declaradas en la información nutricional podrán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados presentes en bases de datos solventes. Para el cálculo de la información nutricional se ha usado DIAL Programa para Evaluación de Dietas y cálculos de Alimentación versión 3.3.8.1, cuya tabla de composición nutricional ha sido elaborada por el grupo de trabajo del Dpto. de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid que lidera la profesora Dra. Rosa Ortega (<http://www.campusmoncloa.es/valornut/integrantes>), tabla realizada con análisis propios y la siguiente bibliografía utilizada: <http://alceingenieria.net/nutricion/manual/index.html?bibliografia.htm>

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
por 100g/100ml

Valor energético

Grasas

de las cuales:  
- Saturadas

Hidratos de carbono

de los cuales:  
- Azúcares

Proteínas

Sel

Ejemplo de etiquetado nutricional obligatorio, expresar en 100 g o 100 ml según producto.