CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-186 R:01 01/09/16 F.Revisión: 19/04/17

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	**LECHE FRITA**
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN	
LISTADO DE INGREDIENTES	Salsa Bechamel (88%) [LECHE entera en polvo hidratada (69%), azúcar, harina de TRIGO, almidón, HUEVO en polvo, corteza de limón y gelificantes (E-412, E-464)], Cobertura [Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), agua, harina de TRIGO, sal, gelificante (E-412, E-464) y albúmina de HUEVO. Contiene GLUTEN, LECHE, HUEVO y/o sus derivados. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO Y SOJA
MODO DE PREPARACIÓN	Freír en abundante aceite muy caliente (190ºC) entre 1.5 -2 minutos, hasta que dore la superficie. Se recomienda no freír más de 6 unidades a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Dejar reposar un minuto. Para conseguir la mejor preparación del producto es aconsejable: - El producto debe estar totalmente congelado. - La temperatura del aceite debe ser de 190ºC. - El producto debe estar totalmente cubierto de aceite. - No introducir mucha cantidad de producto.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	
PESO (g)	**42-52**
% COBERTURA	**12 ± 3**
CALIBRE (unidades/kg)	**20-25**

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-186 R:01 01/09/16 F.Revisión: 19/04/17

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		
PARÁMETRO	**COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g**	**UNIDADES**
Energía	**179**	kcal
Energía	**756**	kJ
Grasas	**2,5**	g
de la cuáles saturadas	**2**	g
Hidratos de Carbono	**35**	g
de los cuáles azúcares	**16**	g
Proteínas	**4**	g
Sal	**0,18**	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS					
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	**PRESENCIA EN EL PRODUCTO**		**PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN**		**POSIBILIDAD CONTAMACIÓN CRUZADA**
	Presencia / Ausencia	**Ingrediente o Sustancia Afectada**	**Presencia / Ausencia**	**Ingrediente o Sustancia Afectada**	**Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)**
Cereales con gluten y productos derivados	**Presencia**	**Harina de trigo, Pan rallado**	**Presencia**	**Harina de trigo, Panes rallados**	**No aplica**
Crustáceos y productos a base de crustáceos	**Ausencia**		**Presencia**	**Crustáceos varios**	**Nivel Medio**
Huevos y productos a base de huevos	**Presencia**	**Huevo polvo, albúmina de huevo**	**Presencia**	**Huevo, Albúmina de huevo**	**No aplica**
Pescado y productos a base de pescado	**Ausencia**		**Presencia**	**Pescados varios**	**Nivel Medio**
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Soja y productos a base de soja	**Ausencia**		**Presencia**	**Proteína de soja**	**Nivel Bajo**
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	**Presencia**	**Leche Polvo**	**Presencia**	**Leche en polvo, lactosuero, queso**	**No aplica**
Frutos de cáscara y productos derivados	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Apio y productos derivados	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Mostaza y productos derivados	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Altramuz y productos derivados	**Ausencia**		**Ausencia**		**No**
Moluscos y productos a base de moluscos	**Ausencia**		**Presencia**	**Bivalvos y Cefalópodos varios**	**Nivel Medio**

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-186 R:01 01/09/16 F.Revisión: 19/04/17

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	**PARÁMETRO**	**NIVEL MÁXIMO ADMITIDO**	**NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE**
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10^3 ufc/g	10^2 ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)

CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 ºC (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: *Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)*
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	ES 26.04241/VA CE

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-186 R:01 01/09/16 F.Revisión: 19/04/17

MARCA	CLAVO
FORMATO	8 x 500 kg
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad formando bolsa
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera

PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	**4**	Kg
CAJAS x FILA	**12**	Cajas
FILA x PALET	**12**	Filas
TOTAL DE CAJAS	**144**	Cajas
PESO NETO (PALET)	**576**	Kg

ELABORADO POR:	**FECHA:**	**CONFORMIDAD CLIENTE:**
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		

Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22