



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 18-01-2016
Rev.: 11

PRODUCTO: **CRUJIENTE DE LANGOSTINO CH**
FORMATO: **4 x 1 Kg.**
CÓDIGO: **3125**

Descripción del producto:

Plato preparado ultracongelado. Colas de langostinos cubiertas de una masa crujiente.
Peso neto: 1000 g

Ingredientes:

60 % de Cola de langostino (**crustáceo**) cruda y pelada, rollito (Harina de trigo, almidón de trigo (**gluten**), sal y agua), especias (pimienta, cebolla en polvo y aceite de **soja**).

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM's y no ha sido producido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Sistema de marcado e identificación de lotes:

- Lote externo: Fecha de consumo preferente o Lote. Aparece si el producto no ha sido elaborado en nuestras instalaciones
- Lote interno: Ejemplo: 30521-1296: (1296: código producto, 30521: n° correlativo)
- EAN 13: 8412098031255
- EAN 128: (01)8412098031252(15)**YYMMDD(10)LOTE**

Otras informaciones de interés:

- Origen: China
- Método de producción / Zona FAO y Océano: acuicultura

Características fisicoquímicas:

Determinación	Valor nominal (%)	Tolerancias	Método Análisis
Piezas por envase (pz/Kg)	50 Aprox.	-	Recuento y Pesada
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento
Parásitos	Ausencia	Ausencia	Según legislación

Características organolépticas:

ASPECTO GENERAL	Congelado: Color beige característico de la masa tipo brick, sin alteraciones manifiestas. Forma de rollito Tras fritura: El rollito se torna más brillante, de color más oscuro. No se deshace, mantiene la estructura.
COLOR	Congelado: Rollito color beige, interior blanco brillante. Tras fritura, el rebozado resulta más brillante, tendiendo hacia dorado, mientras que el interior no varía.
OLOR	Característico a fritura de marisco y a masa tipo brick. Ausencia de olores anormales
SABOR	A marisco propio del langostino, y sabor propio de la masa tipo brick, con una pizca de sabor a especias. Ausencia de sabores anormales en general.
TEXTURA	Se corresponde con la textura visible del producto. La masa es crujiente. Langostino firme y jugoso, no duro, sin apariencias granuladas o arenosas.



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 18-01-2016
Rev.: 11

PRODUCTO: **CRUJIENTE DE LANGOSTINO CH**
FORMATO: **4 x 1 Kg.**
CÓDIGO: **3125**

Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

La duración de la vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura interior inferior o igual a -18° C.
Mantener a -18° C. No congelar una vez descongelado.

Uso destino del producto:

Este producto necesita un tratamiento térmico antes de consumirse. Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias a los siguientes productos:

1. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
2. Cereales que contienen gluten y productos derivados.
3. Soja y productos a base de soja.

*Puede contener trazas de pescado.

Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

<i>Valor energético</i>	632 kJ / 149 kcal
<i>Grasas</i>	2,1
<i>De las cuales saturadas</i>	1,4
<i>Hidratos de carbono</i>	22,6
<i>De los cuales azúcares</i>	2,2
<i>Proteínas</i>	10
<i>Sal</i>	1,45

Especificaciones generales:

Ver Anexo

ELABORADO POR	APROBADO POR:
Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria	Director General