ARTICO alimentación	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 03
		Septiembre 2015

DENOMINACIÓN: **GAMBÓN REBOZADO**

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de gamba, harina, convenientemente aderezado y frito en aceite de girasol.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Amarillo, típico del producto
Olor.- Típico de los ingredientes que contiene
Sabor.- Propio del producto
Textura.- crujiente el exterior, blanda en el interior, consistente

INGREDIENTES:

Gamba, Harina de **trigo**, aceite de girasol, cerveza, sal, ajo, colorante.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Unidades de 20 g. en bolsas de 1 Kg (25 ud. por Kg)
.Cajas de 4 Kg.
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011
.Almacenamiento: En congelación Tª<-18ºC
.Transporte: En congelación Tª<-18ºC
.Consumo preferente: 12 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180ºC) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujientes (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

Valoración nutricional

Valores por 100 g de producto

Energía Kjul/ Kcal	718 / 172
Grasa	5,9g
de las cuales saturada	2,5
Hidratos de Carbono	18,5
de los cuales	
Azucares	1
Proteína	11,2
Sal	6,3

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) Nª 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.