

BATEAMAR	ANEXO	Edición: Abril-17
CYAS	FICHA TECNICA	Revisión: 1

MEJILLON TIGRE ULTRACONGELADO IQF - PRECOCINADO

DESCRIPCIÓN

Mejillón cocido (*Mytilus galloprovincialis*)

Zona de cría: FAO 27 (Atlántico Noreste) Subzona IX. Criado en Galicia (España)

Producto de acuicultura

INGREDIENTES

Agua, pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, levadura y colorante E-160), concha de mejillón (**MOLUSCO**), bechamel en polvo instantánea (proteínas **LÁCTEAS**, almidón modificado E-1414, harina de trigo (**GLUTEN**), aceite de coco, espesante E-412 y extracto de jamón), mejillón (**MOLUSCO**) cocido 12%; aceite de girasol, frito de hortalizas (tomate, cebolla, pimiento, calabacín, berenjena, aceite de girasol, sal, azúcar, espesantes, almidón modificado E-1422, harina de garrofin y correctores de acidez E-330 y E-331), caldo de pescado (sal, fécula de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de **SOJA**, extracto de levadura, aroma de **PESCADO**, gamba (**CRUSTÁCEO**) deshidratada (2%), cebolla, colorantes naturales (E-150d y E-160C), especias (cúrcuma), encolante (almidón, dextrina y sal), cebolla molida, ajo molido, sal, saborizante (Glutamato monosódico), nuez moscada molida y pimienta blanca molida

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Nº secuencial de fabricación, compuesto de tres dígitos, más las dos últimas cifras del año en curso, ej.: L: NNAA

VIDA ÚTIL

18 meses tras su fabricación.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura y color: Típico del precocinado.

Olor y sabor: Los característicos del producto y está exento de olores y sabores anormales.

El producto está exento de restos perceptibles de materias extrañas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales:

Salmonella, spp.: Ausencia/25g.

Listeria monocytogenes: Ausencia/25g.

Límites operativos:

E.coli: 10 ufc/g.

S. aureus: 1000 ufc/g.

PRESENTACIÓN - ENVASADO

20-40 piezas/Kg

Presentación:

BATEAMAR	ANEXO	Edición: Abril-17
CYAS	FICHA TECNICA	Revisión: 1

- Bolsas de 1 kg., 500 gr., 400 gr.
- Cajas de 18 kg., 15 kg., 10 kg., 9 kg., 8 kg., 6 kg., 5 kg., 4 kg., 3 y 2'5 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En congelación: $\leq -18^{\circ}$ C.

MODO DE EMPLEO

Antes de su consumo, freir en abundante aceite muy caliente.

COMPOSICION NUTRICIONAL

Valor nutricional por 100 g	
Valor energético	665 kJ/158 kcal
Grasas	3,6 g
de las cuales: -saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	25,2 g
de los cuales, -azúcares	<0,5 g
Proteínas	6,0 g
Sal	1,2 g

Nº de Revisión: 1	Fecha revisión: 06-2017	Firma responsable calidad:
----------------------	----------------------------	----------------------------