FICHA TÉCNICA
TORTILLITAS DE CAMARONES
FORMATOS 1-2-3-4

1	**Clasificación y definición**	**PLATO PRECOCINADO ULTRACONGELADO A BASE DE MARISCO, HARINA DE TRIGO Y GARBANZO**				
2	**Marca comercial**	**MOLINERO A.V.A.**				
3	**Síntesis proceso de fabricación**	Se mezclan y amasan los ingredientes. Dosificado de masa y fritura a 170ºC durante 4 minutos. Escurrido. Ultracongelación y envasado				
4	**Características organolépticas**	**Apariencia**	Pequeñas tortillas crujientes			
		Color	Ligeramente doradas			
		Olor	Característico a camarón			
		Sabor y aroma	Característico a camarón			
5	**Información nutricional**	**Valor Energético**	378,8 Kcal/100 gr			
		Valor Energético	1568,1 Kj/100 gr			
		Grasas	32,73			
		de las cuales grasas saturadas	3,93			
		Hidratos de Carbono	14,2			
		de los cuales azúcares	1			
		Fibra alimentaria	0,35			
		Proteínas (%)	5,4			
		Sal	2			
6	**Caracterización del producto**	$A_{w >}$ > 0,95 - pH > 5				
7	**Datos del etiquetado**					
	Denominación del producto: TORTILLITAS DE CAMARONES					**Marca comercial:** MOLINERO A.V.A.
	Identificación del fabricante: Manuel Ruíz Rosano S.L. 11510 Puerto Real (Cádiz) CIF: B-11.336.922 RGSA: 26.0004411/CA C/ Dinamarca 19 y 20, P.I. Trocadero Tfno: 956 474 588 web: www.molineroava.com					**Listado de ingredientes: Harina de trigo, Camarones 15,34% (Palaemon serratus),** Aceite vegetal de girasol, agua, cebolla, harina de garbanzo, sal**. Este producto puede contener trazas de pescado.**
	CONCEPTO	**FORMATO 1**	**FORMATO 2**	**FORMATO 3**	**FORMATO 4**	**Fecha de consumo preferente:** 15 meses
	Nº Uds **gr por unidad**	50 uds 50 gr por ud	24 uds 50 gr por ud	10 uds 50 gr por ud	10 uds 30 gr por ud	
	Nº de lote: Nº de semana del año (dos dígitos) seguido día de la semana con letra y seguido del año (dos dígitos)					
8	**Información sobre alérgenos.**	Los alérgenos y sus trazas se indican en color negrita dentro del apartado 9 “Listado de ingredientes” según lo indicado en el Anexo II del Reglamento CE 1169/2011.				
9	**Condiciones de almacenamiento y transporte**	Consérvese en congelador a Tª ≤ –18ºC. No congelar de nuevo tras la descongelación.				
10	**Preparación para consumo**	Freír a una temperatura de 170 ºC durante un minuto sin descongelar				
11	**Presentación y envasado**	Formato 1 caja de cartón 40x40. Formato 2 caja de cartón 29,5x29,5. Formato 3 y 4 bandeja de PVC termosellada				
12	**Unidad de venta**	**CONCEPTO**	**FORMATO 1**	**FORMATO 2**	**FORMATO 3**	**FORMATO 4**
		Peso caja/bandeja Uds en caja/bandeja	Caja 2.500 grs (10 uds/50 gr)	Caja 1.200 grs (24 uds/50 gr)	Bandeja 500 grs (10 uds/50 gr)	Bandeja 300 grs (10 uds/30 gr)
13	**Unidad de acondicionamiento (container)**	**CONCEPTO**	**FORMATO 1**	**FORMATO 2**	**FORMATO 3**	**FORMATO 4**
		Dimensiones (cm):	41x26x41	60x21,5x30,5	41x22x28,5	38,5x24x16
		Volumen (m^3):	0,043706	0,039345	0,025707	0,014784
		Unidades por caja:	5	8	12	12
14	**Unidad de expedición**	**CONCEPTO**	**FORMATO 1**	**FORMATO 2**	**FORMATO 3**	**FORMATO 4**
		Container por planta	6	6	9 impar/8 par	11
		Plantas por palet	5	5	7	10
		Altura del palet	1,50 m aprox.	1,45 m aprox.	1,60m aprox.	1,70 m aprox.