

ISLANOVA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL		
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS		
	Página 18 de 18		Fecha: 07/02/19

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	MARCA COMERCIAL:																								
Tortillita de camarón Gourmet	ISLA NOVA																								
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:																									
Comida precocinada																									
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA E INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:																									
<p>Harina de trigo, aceite de girasol, cebollas, camarón congelado crudo (30 %), sal, perejil, vinagre, zumo de limón (zumo limón, antioxidante E-224), avecrem (sal, almidón de trigo, potenciadores del sabor, (glutamato monosódico), azúcar, maltodextrina, soja desgrasada, aromas (con trigo, huevo y leche), pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo 0,6%, aceite de oliva 0,5%, acidulante (ácido cítrico), especias, apio, patata, puerro, zanahoria. Puede contener trazas de pescado y crustáceos.), azafrán.</p> <p>Contiene crustáceos, sulfitos, huevo, leche, soja, apio y gluten. Puede contener trazas de frutos secos y pescado.</p> <p>Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.</p>																									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:																									
Sin ningún tipo de alteraciones en el color, olor y sabor.																									
ENVASADO:																									
El producto se envasa en bolsas de plástico de 1 kg o tarrinas termoselladas de 1 kg. En cajas de 3 bolsas de 1 kg, 5 bolsas de 1 kg o 3 tarrinas termoselladas de 1 kg.																									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:																									
<table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>260</td> <td>Kcal/100 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1088</td> <td>KJ/100 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>18,2</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>- Ácidos grasos saturados</td> <td>2,2</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>18,9</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>- Azúcares</td> <td>0,91</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,4</td> <td>g/100 g</td> </tr> </table>	Valor Energético	260	Kcal/100 g		1088	KJ/100 g	Grasas	18,2	g/100 g	- Ácidos grasos saturados	2,2	g/100 g	Hidratos de carbono	18,9	g/100 g	- Azúcares	0,91	g/100 g	Proteínas	4,5	g/100 g	Sal	1,4	g/100 g	
Valor Energético	260	Kcal/100 g																							
	1088	KJ/100 g																							
Grasas	18,2	g/100 g																							
- Ácidos grasos saturados	2,2	g/100 g																							
Hidratos de carbono	18,9	g/100 g																							
- Azúcares	0,91	g/100 g																							
Proteínas	4,5	g/100 g																							
Sal	1,4	g/100 g																							
CARACTERÍSTICAS DEL LOTEADO:																									
El número de lote se corresponde con la fecha de elaboración, que se expresa mediante YYYY X: último dígito del año en el que estamos, Y: día del año natural.																									
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	CONDICIONES DE TRANSPORTE:																								
Mantener a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.	En vehículo frigorífico en estado higiénico satisfactorio a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$.																								
FECHA DE CADUCIDAD:																									
1 año. (Fecha basada en la experiencia)																									
MODO DE EMPLEO:																									
Consumo directo tras la aplicación de un tratamiento térmico.																									
DESTINO FINAL:																									
Toda la población, excepto alérgicos a sus componentes.																									