

VALERO ALONSO S.L.		
Nº	12.06814/AL	
R.G.S.E.A.A.:	40.16964/AL	Edición: Inicial Fecha: Febrero 19

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 91 de 122

Denominación comercial:

PAELLA GRANEL

Clasificación comercial y procesado:

Mezcla de mejillón pelado (*Mytilus galloprovincialis*), almeja pelada (*Paphia undulata*), carne de manto troceada (*Dosidicus gigas*), anillos de calamar (*Loligo sp*), gambas peladas (*Pandalus borealis*), pimiento rojo y guisantes todo ello congelado en origen y sometido en la industria a la mezcla y el reenvasado colectivo bajo las mismas condiciones de conservación.

Composición cuantitativa:

Carne de manto	15-20%
Carne de mejillón	15-20%
Carne de almeja	15-20%
Carne de gamba	15-20%
Anillas de calamar	10-15%
Guisantes	5-10%
Pimiento rojo tiras	5-10%

Alérgenos:

Contiene moluscos, crustáceos, dióxido de azufre y sulfitos.

Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:

El envasado individual se hace en plástico alimentario termosellado y el embalaje en cajas de cartón serigrafiado de 4 Kg.

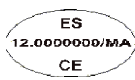
Etiquetado:

Localización:

En el envase

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Ingredientes
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Peso neto
- Peso neto escurrido

Indicaciones:

- Lote
- Marca sanitaria: 
- Razón social
- Fecha de congelación
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 12 meses
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

¿Qué compone el lote?

Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.

¿Cómo se codifica?

El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

VALERO ALONSO S.L.			
Nº	12.06814/AL	Edición:	<i>Inicial</i>
R.G.S.E.A.A.:	40.16964/AL	Fecha:	<i>Febrero 19</i>

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 92 de 122

¿Dónde se indica? El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

Códigos de producto: PS: Paella Granel

Fecha de consumo preferente: 12 meses a partir del envasado

Almacenamiento: En congelación. $T^a < -18\text{ C}^o$

Transporte: En vehículo frigorífico a $T^a < -18\text{ C}^o$

Destino final: Comercio minorista y mayorista.

Composición nutricional (por 100g de producto):

Valor energético (KJ)	342.10
Valor energético (kcal)	81.29
Grasas (g)	1.08
de las cuales saturadas(g)	0.24
Hidratos de carbono (g)	4.36
de los cuales azúcares(g)	1.04
Proteínas (g)	12.2
Sal (g)	0.76

Modo de empleo: Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C .
Una vez descongelado, no volver a congelar.