

ISLANOVA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL		
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS		
	Página 1 de 18		Fecha: 25/02/19

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	MARCA COMERCIAL:																								
Buñuelo de marisco	ISLA NOVA																								
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:																									
Comida precocinada																									
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA E INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:																									
<p>Surimi (surimi (pescado)), agua, almidón, clara de huevo rehidratada, almidón modificado, aceite de girasol, aroma y extracto de cangrejo (crustáceos, pescado, moluscos y soja), sal, proteína vegetal, potenciadores del sabor (glutamato de monosodio, E-635), colorante (extracto de pimentón),harina para rebozar (harina de trigo, almidón de trigo, sal, espesantes E-412 y E-415), gasificante E-450i y E-500ii y colorante E-101), ajo, gambas, sal, perejil, cebollas, caldo de pescado concentrado (sal, fécula de maíz, potenciadores del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de soja, extracto de levadura, aroma de pescado, gamba deshidratada (2%), cebolla, colorantes naturales (E-150d, y E-160c), especias (cúrcuma), 1 l aceite de carabinero, 1 l aceite girasol.</p> <p>Contiene pescado, huevo, crustáceos, moluscos, soja y gluten. 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. En cajas de 3 bolsas de 1 kg, 5 bolsas de 1 kg.																									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:																									
<table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>145</td> <td>Kcal/100 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>608</td> <td>KJ/100 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>1,5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>- Ácidos grasos saturados</td> <td>0,28</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>24,5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>- Azúcares</td> <td>0,39</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>10,5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>3,2</td> <td>g/100 g</td> </tr> </table>	Valor Energético	145	Kcal/100 g		608	KJ/100 g	Grasas	1,5	g/100 g	- Ácidos grasos saturados	0,28	g/100 g	Hidratos de carbono	24,5	g/100 g	- Azúcares	0,39	g/100 g	Proteínas	10,5	g/100 g	Sal	3,2	g/100 g	
Valor Energético	145	Kcal/100 g																							
	608	KJ/100 g																							
Grasas	1,5	g/100 g																							
- Ácidos grasos saturados	0,28	g/100 g																							
Hidratos de carbono	24,5	g/100 g																							
- Azúcares	0,39	g/100 g																							
Proteínas	10,5	g/100 g																							
Sal	3,2	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.																									