



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Rev. 3  
02/2019

### PRODUCTO: SUCEDÁNEO DE ANGULA DE SURIMI CONGELADO 200 G



<b>ELABORADO POR</b>	ANGULAS DEL NOROESTE S.L. Pol. Ind. Areas parcela 2 36711 Tuy (Pontevedra)
<b>ESPECIE</b>	Abadejo de Alaska ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
<b>ORIGEN</b>	Océano Pacífico FAO 67
<b>COMPOSICION</b>	Surimi (60%) (Carne de <b>pescado</b> blanco, azúcar, estabilizantes [sorbitol, tripolifosfato de sodio y pirofosfato tetrasódico]), agua, almidón de patata, almidón de maíz, sal, aceite vegetal de girasol, estabilizantes (carragenatos, goma garrofin y goma xantana), potenciador de sabor (glutamato monosódico) tinta de <b>calamar</b> y aroma.
<b>MARCA COMERCIAL</b>	ILLANOVA
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	12.15786/PO
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	Surimi cocido en forma de angula en bandeja 200 g envasado en atmosfera protectora.
<b>VIDA UTIL</b>	24 meses desde la fecha de congelación (-18°C)
<b>COND. DE ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura de congelacion ≤ -18°C
<b>TRANSPORTE Y DISTRIBUCION</b>	Temperatura de congelacion ≤ -18°C
<b>ETIQUETADO</b>	Según lo establecido por el Reglamento 1169/2011, Reglamento 1379/2013 y sus modificaciones
<b>USO PREVISTO</b>	Consumidor final - Descongelar en frigorífico o temperatura ambiente. Una vez descongelado, calentar en cazuela de barro o sarten con aceite, ajo y guindilla. Una vez dorado el ajo añadir producto y servir
<b>OMG`s</b>	No presenta
<b>ADITIVOS</b>	Sorbitol, tripolifosfato de sodio, pirofosfato tetrasódico, Carragenato (E-407), Goma garrofin (E-410), Xantano (E-415), Glutamato monosódico (E-621)
<b>ALERGENOS</b>	<b>PESCADO</b> (Abadejo de Alaska), <b>MOLUSCO</b> (Cefalópodo) Apto para celíacos: Sin Gluten
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: Masa precocida en forma de angula. Color: Gris claro con línea oscura Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b> <i>(Valor medio por 100 g de porción comestible)</i>	Valor energético: 410 Kj/ 98 Kcal Grasas: 2,44 g De las cuales saturadas: 2,40 g Hidratos de carbono: 11,98 g De los cuales azúcares: 6,36 g Proteínas: 7,19 g Sal: 1,93 g

CARACTERÍSTICAS de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Características físico-químicas	<b>Parámetro</b>	<b>Valor límite</b>
	Cadmio	0.05 ppm
	Mercurio	1.0 ppm
	Plomo	0.3 ppm
Especificaciones microbiológicas	<b>Parámetro</b>	<b>Valor límite</b>
	Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/gr.
	Enterobacterias	10 <sup>3</sup> ufc/gr
	<i>Salmonella-Shigella</i>	Ausencia /25 gr
	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/gr.
	<i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausencia /25 gr
Otros parámetros	<b>Parámetro</b>	<b>Valor límite</b>
	Dioxinas (suma de dioxinas)	3,5 pg/g peso en fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas.	6,5 pg/g peso en fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	75 ng/g peso en fresco

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO	Bandeja 200 g termoformada y termosellada	
	Caja de cartón 4 kg (20x200 g)	
	Eur-palet (1200 x 800 mm)  Base: 8 cajas Altura 16  Palet: 128 cajas 512 kg	

**Aprobado por:**

Paula Nuñez, Responsable de Calidad  
Fecha: 07/02/2019

ANGULAS DEL NOROESTE S.L.  
P.P.

**Aprobado por:**

José L. Cantero, Director de General  
Fecha: 07/02/2019

ANGULAS DEL NORTE S.L.  
P.P.

