

**Código Artículo**
**02030161**
**RGSI: 12-07707/B**
**24/11/2020**  
**Ed: 00**
**Ficha técnica producto**
**ANILLA ENHARINADA 5x1 ALFRISA**
**Codificación lote:**
**XXYYAA**  
**(XX=día, YY=mes, AA= año)**
**EAN 13**
**EAN 14**
**Foto producto**


<b>Nombre común:</b>	Anilla enharinada
<b>Nombre científico:</b>	<i>Dosidicus gigas</i>
<b>Zona de pesca:</b>	Pacífico Sur- Este FAO 87
<b>Artes de pesca:</b>	Sedales y Anzuelos
<b>Tipo:</b>	Producto elaborado
<b>Uso esperado:</b>	Fritura
<b>Ingredientes:</b>	Anillas de pota, harina de trigo, fécula de patata, almidón de maíz, Espesante E-415, aromas, sal y antioxidante E-330 y E331, regulador de acidez E-500

**Especificaciones del producto**

<b>Peso bolsa:</b>	<b>1Kg</b>	<b>IQF</b>
<b>Consumo preferente:</b>	24 meses	Bolsa transparente
<b>Temperatura:</b>	- 18 ° C	
<b>Condiciones de almacenamiento y conservación:</b> Producto congelado, conservación en congelación a -18°C.		<b>Modo de empleo:</b> No descongelar para freírlo. Freír con abundante aceite caliente (180°C), retirar cuando estén dorados y crujientes. Freír en pequeñas cantidades y esperar a que el aceite se caliente de nuevo.

**Formato y Embalaje**

<b>Formato:</b>	<b>CAJA 5 Kg (5 bolsas de 1Kg)</b>	<b>Tipo de embalaje:</b>	Caja cartón (con impresión propia) + bolsas individuales
<b>Dimensiones embalaje:</b>	441x291x135	<b>Peso embalaje:</b>	330 gr
<b>Observaciones:</b>			

**Paletización**

<b>Tipo palet:</b>	Europeo	<b>Número cajas base x altura:</b>	6x13
<b>Número cajas palet:</b>	80	<b>KG palet:</b>	400 Kg

\*La paletización puede variar según el número de lote entregado

### Parámetros microbiológicos

<b>REC. STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 100 col/g.
<b>PRESENCIA DE SALMONELLA</b>	No detectado/25g.
<b>REC. ENTEROBACTERIAS</b>	< 1000 col/g.
<b>REC. ESCHERICHIA COLI</b>	No detectado/g.

\*Valor de referencia Criterio interno de laboratorio, basado en Orden derogada de 02 de agosto de 1991 -B.O.E. 22/08/91 por falta de reglamentación.

### OMG'S y alimentos irradiados

Este producto no contiene alimentos OGM según reglamento 1829/2003, ni ha sufrido irradiación.

#### Características organolépticas

<b>Color</b>	El propio del producto
<b>Olor</b>	El propio del producto
<b>Sabor</b>	El propio del producto

#### Características físico-químicas

<b>Mercurio</b>	Max. 0,5 ppm
<b>Cadmio</b>	Max. 0,1 ppm
<b>Plomo</b>	Max. 0,3 ppm

\*Según normativa: Reglamento CE 1881/2006 de 19/12/2006

### Información nutricional por 100g

Valor energético (Kcal)	68
Valor energético (kJ)	284
Grasas (g)	1,00
<i>de las cuales saturadas</i>	0,12
Hidratos de carbono (g)	0,05
<i>de las cuales azúcares</i>	0,12
Proteínas (g)	9,68
Sal (g)	1,66

### Alérgenos

Listado de ingredientes:	Presencia ingrediente:	Presencia involuntaria:
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO
Frutos de cáscara	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	SI	NO

\*Según normativa: Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Elaborado por:

Departamento de calidad de ALFRISA

