



CONGELADOS CONHELAND, S.L.
P.I.FRIDEX, C/4, PARCELA 68-69
41500 – ALCALA DE GUADAIRA (SEVILLA)
administracion@congeladosconheland.es

SALPICÓN DE MARISCO SIN VERDURA – Ultracongelado

Fecha: 01/12/2020
Revisión: 04



GRUPO: SALPICONES Y ENSALADAS

Comida preparada
Cod. Producto
006760

Ingredientes

SURIMI (33 %) (agua, surimi de PESCADO (PESCADO, azúcar, estabilizantes (E420, E451i, E450iii), almidón de TRIGO, almidón de patata, azúcar, almidón de maíz, aceite de colza, proteína de SOJA, sal, aromatizante (contiene PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA y potenciadores del sabor (E635, E631)), clara de HUEVO en polvo, colorante (E160c)), MEJILLON molla cocido (*Mytilus galloprovincialis*) (31 %) (agua, sal), rodaja REJO cocida (*Dosidicus gigas*) (19 %) (agua, estabilizantes (E450, E451, E452, E500i, E331, E331iii)), LANGOSTINO cocido (*Metapenaeus monoceros*) (17 %) (agua, sal, estabilizante E451). Contiene PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVO, cereales con GLUTEN, SOJA. Puede contener trazas de LÁCTEOS y SULFITOS.

Peso Neto

4 Kg.

Descripción del producto

Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima

Marca comercial

CONEL (Propiedad de Congelados Conheland, S.L.)

Lote

Consta de 6 dígitos numéricos con el formato ddmmaa, que corresponden con el día, mes y año de envasado.

Fecha de consumo preferente

Si el producto se mantiene en su envase original y con las condiciones de almacenamiento descritas, su consumo preferente es el indicado en el etiquetado.

Vida útil del producto

18 meses a partir de la fecha de envasado, siempre que la vida útil de los ingredientes que lo componen sea igual o superior. En caso contrario, la vida útil se reducirá y coincidirá con la fecha del ingrediente que antes perece.
Se garantiza esta vida útil siempre que se cumplan las condiciones de almacenamiento de temperaturas ≤ -18 °C.

Condiciones de almacenamiento

Mantener a temperatura ≤ -18 °C

Condiciones de transporte

Mantener a temperatura ≤ -18 (+3 °C)

Descripción del procesado

MEZCLAR Y ENVASAR. Realizar la mezcla de los ingredientes y envasar en el formato indicado. Esto se realiza o bien de forma manual en la sala de mezcla, o bien de forma automática en la sala de la envasadora.

Modo de Empleo

No descongelar hasta el momento de su uso. Alimento listo para el consumo. Descongelar y aderezar. Una vez descongelado no volver a congelar

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C	
Conservación máxima en el congelador	
****/****	Consumir preferentemente antes de fin de fecha indicada
**	8 días
*	3 días
En frigorífico	24 horas
Una vez descongelado no volver a congelar	

Destino final previsto	Puede ser consumido por todos los grupos de consumidores excepto los que tengan alguna intolerancia a los alérgenos indicados.												
Glaseo	14 % aprox.												
Forma de presentación	Envase: Bolsa de plástico. Embalaje: caja de cartón ondulado Posibilidad de otros formatos												
Alérgenos	Contiene PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVO, cereales con GLUTEN, SOJA. Puede contener trazas de LÁCTEOS y SULFITOS.												
OGM's	Ausencia de organismos modificados genéticamente												
Criterios físicos	Ausencia de metales y/o cuerpos extraños												
Criterios microbiológicos	Según R1441/2007, para alimentos listos para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> (criterio de Seguridad alimentaria): <table border="1" data-bbox="619 846 960 936"> <tr> <th colspan="4"><i>L. monocytogenes</i></th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> <tr> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">100 ufc/g</td> </tr> </table>	<i>L. monocytogenes</i>				n	c	m	M	5	0	100 ufc/g	
<i>L. monocytogenes</i>													
n	c	m	M										
5	0	100 ufc/g											
Criterios Químicos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cumple con el Reglamento 396/ 2005 relativo a límites máx. de residuos de plaguicidas ▪ Cumple con el Reglamento 1881/ 2006 por el que se fija el contenido máx. de determinados contaminantes en los productos alimenticios (plomo y cadmio) ▪ Cumple con el Reglamento 1935/ 2004 y Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos 												
Etiquetado del embalaje (etiqueta adhesiva pegada en caja de cartón)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre del producto y estado de conservación ▪ Ingredientes ▪ Alérgenos: indicados en MAYÚSCULA en la etiqueta ▪ Peso neto ▪ Lote: dd. mm.aa ▪ Modo elaboración ▪ Información nutricional ▪ Consumir preferentemente antes del: dd. mm.aa ▪ Mantener a temperatura ≤ - 18°C. Una vez descongelado no volver a congelar <div style="text-align: right;">   </div> <p>Congelados Conheland S.L. Pol. Ind. Fridex P 68-69, 41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla). 958 98 45 11</p>												
Registro Sanitario	26.09885/GR												



CONGELADOS CONHELAND, S.L.
P.I. FRIDEX, C/4, PARCELA 68-69
41500 – ALCALA DE GUADAIRA (SEVILLA)
administracion@congeladosconheland.es

<u>Descripción del embalaje</u>	<u>Medida embalaje</u>	<u>Formato palé</u>	<u>Cajas/ palé</u>	<u>Kg/ palé</u>
	29x19x15	80x120	176	704
	<u>Base palé</u>	<u>Altura palé</u>	<u>Peso master</u>	
	16 cajas	11 cajas	4 kg.	
<u>Descripción del envase</u>	<u>Medidas</u>	<u>Material</u>	<u>Peso envase</u>	
<i>Bolsa plástico</i>	72X52	Plástico	15 g.	
<i>Caja</i>	29x19x15	Cartón	180 g.	

INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100 GRS.)

Valor energético	382 kj/ 91 kcal
Grasas	1,7 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	7,4 g
De los cuales azúcares	2,0g
Proteínas	11,6 g
Sal	2,1 g

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto: Atractivo.
Ausencia de quemaduras de congelación.
Color: Variado de los distintos productos.
Olor y sabor: Característico del producto. Exento de sabores extraños.
Textura: Tierna, pero firme y uniforme en todos los ingredientes.

HISTORICO DE MODIFICACIONES			
Elaboración y Revisión	Revisión	Fecha de Revisión	Modificación/Motivo
05/06/2019	01	05/06/2019	REVISIÓN Y MODIFICACIÓN. INCLUSIÓN DEL USO PREVISTO Y MODO ELABORACIÓN, ASÍ COMO REVISIÓN DE LOS INGREDIENTES DE SURIMI
01/10/2019	02	01/10/2019	CAMBIO DETALLES APARTADO ETIQUETADO, INGREDIENTES, VIDA ÚTIL, OGM's Y APARTADO INFORMACIÓN NUTRICIONAL
23/07/2020	03	23/07/2020	REVISIÓN DE LOS INGREDIENTES Y ALÉRGENOS
01/12/2020	04	01/12/2020	REVISIÓN INFO NUTRICIONAL, CUADRO CONSERVACIÓN Y LOGÍSTICA