



CARACOL CONGELADOS Y REFRIGERADOS

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Denominación Comercial	Caracoles Escaldados y Ultracongelados - Cab. Cong. ORO 24/+ B. 10x1 KG - Cód. 122102								
Nombre Científico del Producto	Otala lactea								
Marca Comercial	Caracol de Oro								
Composición Cualitativa y Cuantitativa del Producto Final OGM	Caracoles de tierra 100%. Producto procedente de Marruecos. producto sometido a tratamiento térmico de escaldado y posterior ultracongelación.								
Alérgenos	Caracol de tierra suministrado no entra en el ámbito de aplicación de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003, es decir, está libre de OGM. Molusco								
Presentación	Envasado en bolsas de Polietileno de 1 kg caracol de oro. caja caracol de oro.								
Envasado	Características específicas del envase: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo de material</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bolsas de plástico</td> <td>Bobina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>Cajas de cartón</td> <td>3 capas</td> </tr> </tbody> </table>	Envase	Tipo de material	Bolsas de plástico	Bobina Polietileno	Cajas de cartón	3 capas	Unidades comerciales de venta: Packaging Caja master de 10 kg con: 10 bolsas de 1 kg	Paletización Tipo de palet: desechable 80/120 cm Cajas por pisos: 9 Número de pisos: 8 Número total: 72 cajas Kg neto del palet: 720Kg Altura del palet: 190 cm
Envase	Tipo de material								
Bolsas de plástico	Bobina Polietileno								
Cajas de cartón	3 capas								
Etiquetado	* Todo lo referente al etiquetado va impreso en los envases. Información lote y fecha de caducidad se sitúan al dorso de la bolsa								
Información del Etiquetado	En proceso de adaptación a el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.								



Nombre Comercial	Cab. Cong. Oro 24/+ B. 10x1 KG
Nombre Científico y Común	Otala lactea ----- Cabrilla
Número de registro sanitario	12.15975/CO
Peso neto	P. Neto: 1 kg
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes del fin de: Mes / Año
Lote	Compuesto por 2 números: 1º corresponde al año en que se produce y 2º orden correlativo del lote que se produce. Ejemplo: 14/0033 [1º lote del año 2014 y 2º número de producción al que corresponde]
Codificación	Código de barras caja: 8426909000361 · Código de barras bolsa: 8426909001757
Modo de empleo	Enjuagar con agua limpia. Poner en una cazuela con agua y sal al gusto y cocer aproximadamente 20 minutos. Preparar el sofrito al gusto y añadir a los caracoles, cocinar y mantener en ebullición de 60 a 80 minutos. Presentar en su salsa caliente para consumir.
Condiciones de conservación	Conservar a -18º C. No romper la cadena de frío. No congelar de nuevo tras descongelación En el hogar: Congelador [*] 1 semana - Congelador [**] 1 mes - Congelador [***] 5 meses - Congelador[****] ver fecha consumo preferente
Domicilio Social	Helix de Córdoba S.L. · La Vega del Soto - Parcela 211 · 14630 · Pedro Abad · Córdoba · España
Información Adicional	Han sido seleccionados y elaborados con especial cuidado para conservar su calidad de origen. Se someten a un proceso completo de lavado, escaldado y de ultracongelación. Valor energético: 261 kJ (62 kcal)
Valores Nutricionales Medios (por cada 100 g de producto)	grasas 0,9 g de las cuales 0,4 g saturadas - monoinsaturadas 0,3 g - poliinsaturadas 0,2 g hidratos de carbono 2,0 g de los cuales azúcares < 1,0 g fibra alimentaria < 0,1 g proteínas..... 11,3 g sal..... < 0,3 g



Condiciones de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">* Se almacena en cámara frigorífica con un intervalo de temperatura. Tª: -18°C a -21°C, como máximo un tiempo de dos años.* Se realiza la rotación del producto en las cámaras: Sistema FIFO								
Condiciones del transporte	El transporte y distribución de los caracoles, se realizan en camiones frigoríficos, a los cuáles se les hará un control de temperatura y se realizará un registro del transporte.								
Tiempo de vida útil del producto	* 24 meses desde la fecha de envasado.								
Especificaciones microbiológicas	<p>Norma a aplicar: Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión del 5 de diciembre del 2007 y Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre del 2005</p> <table><tr><td>Parámetro analítico</td><td>Staphylococcus aureus</td><td>Escherichia coli</td><td>Salmonella</td></tr><tr><td>Valor límite</td><td>1000 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td><td>Ausencia/25g</td></tr></table>	Parámetro analítico	Staphylococcus aureus	Escherichia coli	Salmonella	Valor límite	1000 ufc/g	10 ufc/g	Ausencia/25g
Parámetro analítico	Staphylococcus aureus	Escherichia coli	Salmonella						
Valor límite	1000 ufc/g	10 ufc/g	Ausencia/25g						
Destino final del producto	Mayoristas - Mercado europeo 100%								



