



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: Envase Bolsas de plástico Cajas de cartón | Tipo de material Bobina Polietileno 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 |
| 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% | | | | | | | | |



