



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

SALPICÓN DE MARISCO COLECTIVIDADES – Ultracongelado

Fecha: 05/08/2022
Revisión: 03

GRUPO: SALPICONES Y ENSALADAS

Comida preparada

Cod. Producto

006725C

Ingredientes

Cebollita, MEJILLÓN carne cocido (*Mytilus chilensis*) (20 %) (agua) [*2, FAO 87], pimiento verde, pimiento rojo, SURIMI (10 %) (agua, surimi de PESCADO (30 %) [carne de PESCADO (91.5 %), azúcar, estabilizantes (E420, E451i, E450iii)], almidón de TRIGO, almidón de patata, azúcar, almidón modificado, aceite de colza, proteína de SOJA, sal, aromas (CRUSTÁCEOS y SOJA), potenciadores del sabor (E635, E631), clara de HUEVO en polvo, colorantes (E120, E160c)), LANGOSTINO cocido (*Metapenaeus monoceros*) (10 %) (agua, sal, estabilizante E451) [*2, Bangladesh], rodaja de rejo de POTÓN cocida (*Dodisicus gigas*) (10 %) (agua, sal, estabilizantes (E450, E451, E452), corrector de acidez (E331iii)) [*1, **3, FAO 87].
Contiene PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVO, cereales con GLUTEN, SOJA.

Peso Neto

6 * 1 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




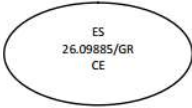
MEZCLAR Y ENVASAR. Realizar la mezcla de todos los ingredientes y envasar en el formato indicado.

Esto se realiza o bien de forma manual en la sala de mezcla, o bien de forma automática en la sala de la envasadora.

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

Modo de Empleo

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	6.5 % de glaseo 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.													
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"> <thead> <tr> <th colspan="4"><i>L. monocytogenes</i></th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">100 ufc/g</td> </tr> </tbody> </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 envase (etiqueta adhesiva pegada en bolsa o serigrafiado)	<ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto y estado de conservación Ingredientes Método de producción y método de cría del pescado Alérgenos: indicados en MAYÚSCULA en la etiqueta Peso neto Lote: ddmmaa Modo elaboración Información nutricional Consumir preferentemente antes del: ddmmaa Modo de conservación Dirección del fabricante y/o distribuidor 	 												
Etiquetado del embalaje (etiqueta adhesiva pegada en caja de cartón)	<ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto y estado de conservación Ingredientes Método de producción y método de cría del pescado Alérgenos: indicados en MAYÚSCULA en la etiqueta Peso neto Lote: ddmmaa Modo elaboración Información nutricional Consumir preferentemente antes del: ddmmaa Modo de conservación Dirección del fabricante y/o distribuidor 	 												
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>
	38,8x28.3x15.5	80x120	96	576
	Base palé	Altura palé	Peso master	
	8 cajas	12 cajas	6 kg.	
<u>Descripción del envase</u>	<u>Medidas</u>	<u>Material</u>	<u>Peso envase</u>	
Bolsa plástico	30x23	Plástico	10 gr.	
Caja	38,8x28.3x15.5	Cartón	320 gr.	

INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100 G.)

Valor energético	234 kJ/ 52 kcal
Grasas	1,0 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	5,0 g
De los cuales azúcares	1,8 g
Proteínas	6,5 g
Sal	0,42 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
05/08/2022	03	05/08/2022	REVISIÓN DE LOS INGREDIENTES