

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
| <b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b>   | <b>MARCA COMERCIAL</b> | <b>Edición</b>  |
| Crujiente de Bacalao Selecto   | ISLA NOVA              | 15-02-23  |
| <b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:</b>   |                        |   |
| Comida precocinada   |                        |   |
| <b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA E INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:</b>  |                        |   |
| <p><b>Bacalao (pescado)</b> desmigado (<i>Gadus morua</i>, sal) (30%), agua, harina para rebozar (harina de <b>trigo</b>, almidones de <b>trigo</b>, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), espesantes (E-466 y E-415) y colorantes (E-101i)), aceite girasol refinado (aceite de girasol y antiespumante E-900), pasta de ajo (ajo, sal, ácido cítrico) (<b>sulfitos</b>), perejil.</p> <p><b>Alergenos: Pescado, gluten, sulfitos.</b></p> <p><b>Puede tener trazas de: Moluscos, leche y sus derivados, sésamo, frutos de cáscara, huevo, soja, crustáceos, mostaza.</b></p> <p>Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.</p> |                        |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>   |                        |   |
| Sin ningún tipo de alteraciones en el color, olor y sabor.   |                        |   |
| <b>ENVASADO:</b>   |                        |   |
| El producto se envasa en tarrinas termoformadas de 0,5 kg, en cajas de 6 tarrinas. (24 unidades aprox./kg)   |                        |   |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</b>  |                        |   |
| Valor Energético   | 201                    | Kcal/100 g  |
|  | 839                    | KJ/100 g  |
| Grasas   | 12,2                   | g/100 g   |
| - Ácidos grasos saturados  | 1,5                    | g/100 g   |
| Hidratos de carbono  | 17,5                   | g/100 g   |
| - Azúcares   | 0,25                   | g/100 g   |
| Proteínas  | 7,2                    | g/100 g   |
| Sal  | 1                      | g/100 g   |
| <b>CARACTERÍSTICAS DEL LOTEADO:</b>  |                        |   |
| El número de lote se corresponde con la fecha de elaboración, que se expresa mediante YYYY X: último dígito del año en el que estamos, Y: día del año natural.   |                        |   |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>  |                        | <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE:</b>   |
| Mantener a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .  |                        | En vehículo frigorífico en estado higiénico satisfactorio a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . |
| <b>FECHA DE CADUCIDAD:</b>   |                        |   |
| 18 meses.  |                        |   |
| <b>MODO DE EMPLEO:</b>   |                        |   |
| Consumo directo tras la aplicación de un tratamiento térmico:<br>Freír, una vez descongelado, en abundante aceite caliente ( $180^{\circ}\text{C}$ ) durante 1 minuto aproximadamente.<br>Hornear, con el horno precalentado, a $180^{\circ}\text{C}$ durante 10-12 minutos aproximadamente.   |                        |   |
| No volver a congelar después de la descongelación.   |                        |   |
| <b>DESTINO FINAL:</b>  |                        |   |
| Toda la población, excepto alérgicos a sus componentes.  |                        |   |