



## FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 01/06/2023  
Rev.: 0

CÓDIGO 7575

### DATOS DEL PRODUCTO

#### ASC TORTILLITAS DE LANGOSTINO

FORMATO: 4 x 900g

### DESCRIPCIÓN

Snack oriental consistente en una fritura de vegetales con langostino con rebozado tipo tempura.

Producto hecho a mano.

Producto ASC.

Peso unitario: 30±3 g

Origen: Vietnam.



### DATOS DEL IMPORTADOR

COMPESCA S.A.  
C/ Joaquín Salas 6, Mercasantander, 39011  
Santander (Cantabria)-España.

R.G.S.E.A.A.:  
40.16243/S

### INGREDIENTES

Relleno: Vegetales (46%) (cebolla, zanahoria, kale), **LANGOSTINO** (18%) (*Penaeus vannamei* de cría en Vietnam), agua, harina de **TRIGO**, estabilizador (E1420), almidón modificado (E1414), aceite refinado de soja, clara de **HUEVO** en polvo, gasificantes (E500ii, E450i, E341i) azúcar, sal, harina de arroz, levadura, pimienta blanca, emulsionante (E322i), colorantes (E160a y E101) y regulador de la acidez (E500). Puede contener trazas de **SÉSAMO**.

### DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS

**OMG:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con la legislación vigente.

**ALÉRGENOS:**

- Contiene CRUSTÁCEOS, GLUTEN y HUEVO.
- Puede contener trazas de SÉSAMO.

### TRAZABILIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

- Número correlativo generado automáticamente por el sistema informático.
- GTIN 13: Marcado en el envase/ 8412098075754
- GTIN 128: Marcado en el máster/ (01) 18412098075751(15)YYMMDD(10) **LOTE**



## FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 01/06/2023

Rev.: 0

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general	Tartaleta de vegetales con langostino con rebozado tipo tempura
Color	Colores vivos de los vegetales y el rebozado.
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños.
Sabor	Característico. Ausencia de sabores extraños.
Textura	Crujiente.

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias	Método Análisis
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección
Peso unitario (g)	30	±3	Pesaje

### VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de elaboración (si la temperatura de conservación es igual o inferior a -18°C).

### CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C.

### MODO DE EMPLEO

Cocinar en horno a 190°C durante 12-15 minutos.

### POBLACIÓN DESTINO

Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias (ver declaración de alérgenos).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)

Valor energético	927 kJ/ 222 kcal
Grasas	10,7 g
De las cuales saturadas	2.5 g
Hidratos de carbono	25 g
De los cuales azúcares	3,7 g
Proteínas	6,3 g
Sal	1,03 g

### OTRAS ESPECIFICACIONES

Ver anexo de ESPECIFICACIONES GENERALES

### ELABORADO POR

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria

### APROBADO POR:

Dirección General