

		ESPECIFICACIONES TECNICAS - CARACOL CONGELADO				
Fecha de revisión: 20 de enero de 2025			FET. CC02, rev.17			
Los productos de Helifrusa S.A son elaborados aplicando las más modernas tecnologías y sistemas de control de las materias primas, que garantizan la calidad de nuestros productos. Siendo nuestro objetivo último la excelencia y la satisfacción del cliente.						
FICHA TÉCNICA						
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO						
CARACOL CONGELADO						
COMPOSICIÓN	MATERIAS PRIMAS			INGREDIENTES		
	Caracoles Silvestres <u>Origen → Marruecos</u> <u>Producto fabricado en España</u> De la variedad: <u>Cabrilla→ Otala lactea</u>  Es de concha rallada, con unas tonalidades grises suaves y negras. Tiene una concha de boca negra y una carne de textura suave.			Caracoles cabrilla (Otala lactea) (MOLUSCOS)		
GRUPO DE CONSUMIDORES VULNERABLES	Producto apto para toda la población, excepto para quienes sean alérgicos a los alérgenos mencionados.					
PROCESO Y CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
	Recepción. Almacenamiento. Lavado. Engañado. Cocción. Lavado y enfriado. Congelación. Triado. Pesado. Envasado. Detector de metales. Etiquetado y encajado. Almacenamiento.		Color.....Típico Sabor.....Típico Olor.....Típico Microbiología : - Salmonella: ausencia/25g - Listeria: ausencia/25g - E. coli: ≤10 ufc/g - Staphylococcus aureus: ≤1000 ufc/g			
	Producto sin glasear (0%). Sin conservantes ni colorantes.					
ENVASADO Y FORMATO	TIPO DE ENVASE		MODO DE ENVASADO	FORMATO DE PRESENTACIÓN		EMBALAJE
	Bolsa de PEBD		Termosellado	4 bolsas de 2,500 kg		Caja de cartón de 10 Kg
ALMACENAJE	Almacén limpio y a temperatura: -18±5°C					
TRANSPORTE	A temperaturas de congelación (-18±5°C)					
INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO	Consumir preferentemente antes del fin de: dd-mm-aa					
	Una vez abierto, conservar en el congelador.					

		ESPECIFICACIONES TECNICAS - CARACOL CONGELADO			
Fecha de revisión: 20 de enero de 2025			FET. CC02, rev.17		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)				
	Valor energético		233kJ/ 36Kcal		
	Grasas		1,0 g		
	de las cuales, ácidos grasos saturados		0,4 g		
	Hidratos de carbono		2,4 g		
	de los cuales azúcares		<0.5 g		
	Proteínas		8,9 g		
	Sal		0,22 g		
CODIFICACIÓN	Lote: DDMMAA00			Otros códigos	
	DD: día en que se ha fabricado. MM: mes en que se ha fabricado. AA: año en que se ha fabricado. 00: nº de orden de palet de fabricación.			Según requerimientos de cliente	
CONSUMO PREFERENTE	2 años desde la fecha de fabricación.			Otros (según requerimientos de cliente)	
DECLARACIONES	En cumplimiento con REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, sobre la "obligatoriedad de declarar la irradiación del producto y la presencia de determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003 sobre "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM".				
1.- ALÉRGENOS	PRODUCTO		NO	SI	ESPECIFICAR
	1) Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.		X		
	2) Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		
	3) Huevos y productos a base de huevo.		X		
	4) Pescado y productos a base de pescado.		X		
	5) Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
	6) Soja y productos a base de soja.		X		
	7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		X		
	8) Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados.		X		
	9) Apio y productos derivados.		X		
	10) Mostaza y productos derivados.		X		
	11) Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X		
	12) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X		
	13) Altramuces y productos a base de altramuces.		X		
14) Moluscos y productos a base de moluscos.			X	Caracol (MOLUSCOS).	
2.- OGM	No se han empleado ingredientes modificados genéticamente en ninguna fase del proceso de producción.				
3.- RADIACIÓN IONIZANTE	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.				
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN	REQUIERE COCINADO COMPLETO. Descongelar los caracoles introduciéndolos en agua a temperatura ambiente. Añada los caracoles previamente descongelados, al caldo de paella, guiso o salsa que desee y cocine a fuego medio de 10 a 20 minutos. Para no alterar la calidad de este producto, una vez descongelado no volver a congelar.				
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	Alimentación. Producto listo para descongelar uy cocinar. Cocinar siguiendo los consejos de utilización y consumir. REQUIERE COCINADO COMPLETO.				
Realizado y aprobado por:					
RESPONSABLE DE CALIDAD HELIFRUSA S.A					