

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	
	<p><b>Caracoles Silvestres</b></p> <p><u>Origen</u> → Marruecos</p> <p><u>Producto fabricado en España</u></p> <p><u>Blanquillo o Avellanec</u> → <i>Theba pisana</i></p>  <p>Es un caracol de tamaño pequeño, concha blanca y/o con tonalidades pardo-amarillentas, de carne suave, muy apreciado en nuestro país.</p>		<p><b>Caracoles blanquillo (<i>Theba pisana</i>) (MOLUSCOS)</b></p>	
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	
ENVASADO Y FORMATO	Producto sin glasear (0%). Sin conservantes ni colorantes.			
	TIPO DE ENVASE	MODO DE ENVASADO	FORMATO DE PRESENTACIÓN	EMBALAJE
	Bolsa PEBD	Termosellado	10 bolsas de 1 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. Una vez descongelado, no volver a congelar.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)			
	Valor energético	287kJ/ 68Kcal		
	Grasas	1,2 g		
	de las cuales, ácidos grasos saturados	0,4 g		
	Hidratos de carbono	4,5 g		
	de los cuales azúcares	<0,5 g		
	Proteínas	9,9 g		
Sal	0,21 g			



## ESPECIFICACIONES TECNICAS - CARACOL CONGELADO

Fecha de revisión: 19 de mayo de 2025

FET\_CC02\_rev.17

<b>CODIFICACIÓN</b>	<b>Lote = DDMMAA00</b> 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 fabricación de palé.	<b>Otros códigos</b>		
		Según requerimientos de cliente		
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	2 años desde la fecha de fabricación.	Otros (según requerimientos de cliente)		
<b>DECLARACIONES</b>	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".			
<b>1.- ALÉRGENOS</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>ESPECIFICAR</b>
	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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alféncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamias o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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 reconstituídos 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 ( <b>MOLUSCOS</b> ).	
<b>2.- OGM</b>	No se han empleado ingredientes modificados genéticamente en ninguna fase del proceso de producción.			
<b>3.- RADIACIÓN IONIZANTE</b>	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.			
<b>CONSEJOS DE UTILIZACIÓN</b>	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.			
<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>	Alimentación. Producto listo para descongelar uy cocinar. Cocinar siguiendo los consejos de utilización y consumir. REQUIERE COCINADO COMPLETO.			
<b>Realizado y aprobado por:</b> RESPONSABLE DE CALIDAD HELIFRUSA S.A				