

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

MEJILLÓN TIGRE

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mejillón relleno con una bechamel suave, empanado y congelado.

LISTADO DE INGREDIENTES

Salsa bechamel (90%) [LECHE desnatada en polvo hidratada, carne de MEJILLÓN (15%), harina de TRIGO, margarina vegetal (grasa de palma y aceite de girasol, agua, emulgente (E-471), sal, acidulante (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-306, E-304), aromas y colorante (E-160a)), cebolla, aceite de girasol, sal y almidón], Cobertura [Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y colorantes (E-160a, E-160e), agua, harina de TRIGO, almidón, sal y potenciador de sabor (E-621)]. Contiene GLUTEN, MOLUSCOS, LECHE Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, APIO, MOSTAZA, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS

MODO DE PREPARACIÓN

Freír en aceite abundante caliente (165 °C) entre 3 y 3.5 minutos. Hasta que la superficie haya dorado Se recomienda no freír muchas unidades a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Dejar reposar un minuto.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PESO (g)	30-50
LONGITUD (cm)	7-9
ANCHURA (cm)	3-5
GROSOR (cm)	2-3
CALIBRE (unidades/kg)	20-25



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-16

R:01 10/10/14

F.Revisión:11/11/2016

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	220	kcal
Energía	912	kJ
Grasas	19	g
de la cuáles saturadas	2,0	g
Hidratos de Carbono	5,7	g
de los cuáles azúcares	3,3	g
Proteínas	6,6	g
Sal	1,4	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, Pan rallado	Presencia	Harinas de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel Medio
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	Nivel Medio
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel Medio
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de soja	Nivel medio
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Leche en polvo	Presencia	Leche en polvo, queso.	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel Bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Ausencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Ausencia		Ausencia		No
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Presencia	Carne de mejillón	Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	No aplica

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

	<h1>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</h1>		CÓDIGO: FT-16
			R:01 10/10/14 F.Revisión:11/11/2016
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica
<i>Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)</i>			
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.		
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado		
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR			
En congeladores con estrellas			
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**	Un mes		
*	Una semana		
En el congelador del frigorífico	3 días		
En el frigorífico	24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)		
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's		
IDENTIFICACIÓN SANITARIA			

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-16
			R:01 10/10/14 F.Revisión:11/11/2016
MARCA	CLAVO		
FORMATO	6 x 1 kg		
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa con impresiones de la marca		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado		
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	6		Kg
CAJAS x FILA	9		Cajas
FILA x PALET	13		Filas
TOTAL DE CAJAS	117		Cajas
PESO NETO (PALET)	702		Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22