


PRODUCTO	ref. 6202	CRUJIENTE DE GAMBA AL AJILLO
-----------------	-----------	-------------------------------------

INGREDIENTES

Gamba (49,2%) (gamba cruda pelada (**CRUSTÁCEO**), agua, antioxidante: E-223 (**SULFITOS**), estabilizantes: E-450, E-451, E-452), pasta brick (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite de coco, **PROTEINA DE LECHE , LACTOSA**), ali oli(11%) (aceite vegetal (girasol o **SOJA**), **HUEVO**, ajo (6%), sal, jugo de limón concentrado, aceite de girasol, conservador: E-202), almidón de tapioca, copos de patata (patata, emulgente: E-471, estabilizante: E-450, aromas, antioxidante: E-223 (**SULFITOS**)), agua, yema de **HUEVO**, perejil, pasta de ajo (ajo(89,1%), sal, agua, acidulante: ácido cítrico).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Marron Tostado
	Olor	Típico del ajo
	Sabor	Salado
	Consistencia	Tierna y crujiente

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Directamente en congelado, freír en una sartén o freidora a 180°C durante 2-3min u hornear a 180°C directamente congelado durante 10-15min. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL	18 meses
CONDICIONES DE	CONGELACIÓN T°≤-18°C

CODIFICACIÓN	TTWWW
	TT: año de elaboración
	WWW: día de elaboración (según calendario juliano)

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

E. coli	Ausencia /25g
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	ULTRACONGELACIÓN
--------------------------------	-------------------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	1081/250
	GRASAS de las cuales:	14
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,10

	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los	23
	AZÚCARES	1,8
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	9,5
	SAL	1,6
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO	NO CONTIENE	PUEDA TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		
Huevos y productos a base de huevo	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		X
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta)	8436574300321	Nº raciones	Agusto del consumidor

Peso neto unidad (Kg)	0,014	Peso neto caja	2,1
Nº uds. / envase	50	Peso neto pal	201,6
Nº uds. /caja	150	Nº cajas /pale	96

REGISTRO SANITARIO	26.016268/P
FABRICANTE	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.

ETIQUETADO

CAJA

BOLSA



LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 178/2002** principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- RD 1334 /1999** Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007** modifica el Reglamento 2073/ 2005.
- Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982.
- Reglamento 1830/2003** relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
- Reglamento 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Reglamento 10/2011** sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de calidad	Fdo: Responsable de Producción