

GOURMET MALACITANA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA- 05	Página 6 de 6		Fecha: 12/04/18

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	MARCA COMERCIAL:																								
Tortillita de camarón gourmet	GOURMET MALACITANA																								
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:																									
Comida precocinada																									
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA E INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:																									
130 kg harina de trigo , 90 l aceite de girasol, 58,5 kg cebollas, 54 kg camarón congelado crudo, 6,5 kg sal, 1,625 gr perejil, 1,625l de vinagre , 1,625l zumo de limón (zumo limón, antioxidante E-224), 1kg avecrem (sal, almidón de trigo , potenciadores del sabor, (glutamato monosodico), azúcar, maltodextrina, soja desgrasada, aromas (con trigo, huevo y leche), pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo 0,6%, aceite de oliva 0,5%, acidulante (ácido cítrico), especias, apio , patata, puerro, zanahoria. Puede contener trazas de pescado y crustáceos. .), 1 gr azafrán.																									
Contiene crustáceos, sulfitos, huevo, leche, soja, apio y gluten. Puede contener trazas de frutos secos y pescado.																									
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.																									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:																									
Sin ningún tipo de alteraciones en el color, olor y sabor.																									
PROCESADO:																									
<ul style="list-style-type: none"> - Se seleccionan los ingredientes. - Se pica la verdura en la picadora y se elabora la masa. - Se añaden los camarones. - Se deja macerando 6 horas. - Se frie en aceite a 180°C 1 minuto. - Se enfrián durante 2 horas. - Se pasa a la cámara de congelación durante 24 horas. - Se envasa y se pasa a la cámara de congelación de producto terminado. 																									
ENVASADO:																									
El producto se envasa en bolsas de plástico de 1 kg o tarrinas termoselladas de 1 kg. En cajas de 3 bolsas de 1 kg, 5 bolsas de 1 kg o 3 tarrinas termoselladas de 1 kg.																									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Valor Energético</td> <td style="width: 20%;">271</td> <td style="width: 50%;">Kcal/100 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1132</td> <td>KJ/100 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>19,2</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>- Ácidos grasos saturados</td> <td>2,3</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>19,9</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>- Azúcares</td> <td>0,88</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>3,8</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,4</td> <td>g/100 g</td> </tr> </table>		Valor Energético	271	Kcal/100 g		1132	KJ/100 g	Grasas	19,2	g/100 g	- Ácidos grasos saturados	2,3	g/100 g	Hidratos de carbono	19,9	g/100 g	- Azúcares	0,88	g/100 g	Proteínas	3,8	g/100 g	Sal	1,4	g/100 g
Valor Energético	271	Kcal/100 g																							
	1132	KJ/100 g																							
Grasas	19,2	g/100 g																							
- Ácidos grasos saturados	2,3	g/100 g																							
Hidratos de carbono	19,9	g/100 g																							
- Azúcares	0,88	g/100 g																							
Proteínas	3,8	g/100 g																							
Sal	1,4	g/100 g																							
CARACTERÍSTICAS DEL LOTEADO:																									
El número de lote se corresponde con la fecha de elaboración, que se expresa mediante YYYY X: último dígito del año en el que estamos, Y: día del año natural.																									
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:																									
Mantener a ≤-18°C.																									
CONDICIONES DE TRANSPORTE:																									
En vehículo frigorífico en estado higiénico satisfactorio a temperaturas ≤-18°C.																									
FECHA DE CADUCIDAD:																									
1 año. (Fecha basada en la experiencia)																									
MODO DE EMPLEO:																									
Consumo directo tras la aplicación de un tratamiento térmico.																									
DESTINO FINAL :																									
Toda la población, excepto alérgicos a sus componentes.																									