

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 fríe en aceite a 180°C 1 minuto.- Se enfrían 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><tr><td rowspan="2">Valor Energético</td><td>271</td><td>Kcal/100 g</td></tr><tr><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:		CONDICIONES DE TRANSPORTE:																								
Mantener a ≤-18°C.		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.																										