

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

<b>DENOMINACION</b>	<b>LOMITO DE MERLUZA A LA CERVEZA (ELA013.00)</b>				
<b>PRESENTACION</b>	Barquetas termoselladas en atmosfera controlada				
<b>CAPACIDAD</b>	400 gr	Refrigeración	<input checked="" type="checkbox"/>	Congelación	<input checked="" type="checkbox"/>
	1000 gr	Refrigeración	<input checked="" type="checkbox"/>	Congelación	<input checked="" type="checkbox"/>
	2000 gr	Refrigeración		Congelación	
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Merluza cubierta de un rebozado a base de harina, colorante, impulsor, sal, agua y cerveza victoria.				

### INGREDIENTES

(Ingredientes con información de alergenos, ver numeración en tabla adjunta(\*))

<b>Harina de Trigo</b>	<b>1</b>	Aceite de Girasol	
Agua		Sal	
<b>Merluza (64%)</b>	<b>2</b>	<b>Impulsor</b> (Gasificantes E450ii y E500ii, antiaglomerantes E170i y almidón de patata)	<b>4</b>
<b>Cerveza</b>	<b>3</b>	Conservante (Acetato de sodio (E-262), citrato de sodio (E-331), extractos de especias)	
Colorante (Harina de maíz teñida (colorantes E-110, E-102), sal y tartrazina E-102)			

### PROCESO DE ELABORACION

Recubrir la merluza con la masa elaborada para posterior fritura en aceite de girasol, abatido de temperatura, envasado en barquetas termoselladas en atmósfera protectora, finalizando con el etiquetado correspondiente.

### MODO DE EMPLEO

Calentar en freidora o sartén +-1min 180ºC; freidora de aire u horno +-4min 200ºC

### DESTINO FINAL DEL PRODUCTO

Apto para toda la población en general, salvo alergias/intolerancias a los productos declarados o restricciones alimentarios por motivos de salud.

### COMPOSICION NUTRICIONAL (por 100 g de producto)

Valor energético	280 Kcal/100g	Valor energético	1180,68 kJul/100g
Hidratos de carbono	17,0 g	de los cuales azúcares	0,5 g
Grasa	18,8 g	de las cuales saturadas	2,2 g
Proteína	10,6 g	Sal	1,5 g



<b>OBSERVACIONES</b>	
<p>Una vez descongelado, no se podrá volver a congelar. Colorante: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.</p>	
<p>AUSENCIA DE OMG</p>	
<b>CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO</b>	
FISICO-QUIMICAS	Ph: 6,8 aw: 0,93
MICROBIOLOGICAS	Salmonella: Ausencia/25 g Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g
<b>LEGISLACION APPLICABLE</b>	
Reglamento 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticos.	
<b>DATOS DEL FABRICANTE</b>	
Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775 C/ Los Sueños, 2 29004 Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga Teléfono: 952 00 00 02	