

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACION	LOMITO DE MERLUZA A LA CERVEZA (ELA013.00)				
PRESENTACION	Barquetas termoselladas en atmosfera controlada				
CAPACIDAD	400 gr	Refrigeración	X	Congelación	X
	1000 gr	Refrigeración	X	Congelación	X
	2000 gr	Refrigeración		Congelación	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Merluza cubierta de un rebozado a base de harina, colorante, impulsor, sal, agua y cerveza victoria.				
INGREDIENTES					
(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*))					
Harina de Trigo	1	Aceite de Girasol			
Agua		Sal			
Merluza (64%)	2	Impulsor (Gasificantes E450ii y E500ii, antiaglomerantes E170i y almidón de patata)			4
Cerveza	3	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 180°C; freidora de aire u horno +-4min 200°C					
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		

Nº REGISTRO SANITARIO		26.013276/MA											
CONSUMO PREFERENTE													
VIDA UTIL		12 meses en congelación. 35 días en Refrigeración.											
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION													
PRODUCTO CONGELADO. Mantener en congelación hasta su consumo a -18°C PRODUCTO REFRIGERADO. Mantener en refrigeración hasta su consumo 0-4°C													
(*) DECLARACION DE ALERGENOS. En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011													
GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
(+) presencia.													
+	(1,3)			+	(2)								
(!) puede contener trazas.													
!	(4)	!		!	(4)	!	(4)						
TRAZABILIDAD													
<p>El loteado del producto está compuesto por:</p> <p>Letra (L) + Nº de Semana del año (WW) + Día de la semana que se produce (XX) + Código interno de cada producto (YYY) + año de producción (ZZ).</p> <p>Ejemplo: Producto elaborado el día 13/01/21 L 02 03 013 21</p>													
ETIQUETADO													
<p>La información que contiene la etiqueta es:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Datos del fabricante. — Nombre del Producto. — Ingredientes. — Declaración de Alérgenos. — Condiciones de Conservación. — Fecha Elaboración/Nº de lote. — Fecha de Caducidad. — Condiciones de uso/Modo de empleo. — Peso. — Nº de Registro Sanitario — Código de barras. 													
													

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