GESALAGA BASQUE HOME COOKING		Documento
		Página 1 de 1

Estado revisión	Elaborado por	Fecha:	Aprobado por
02	Jonathan Irure	28/07/2023	Lucía López de Aguileta

DENOMINACIÓN	**CHIPIRON LIMPIO TROCEADO ENHARINADO (Caja 15x200gr)**
CLASIFICACION	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado.
INGREDIENTES	**Chipirón** (Loligo spp.) 85% , harina de **trigo**, sal, especias, aceite de girasol, albúmina de **huevo**, difosfato disódico, bicarbonato sódico, antiapelmazante almidón y carbonato cálcico, espesante goma guar, acidulante ácido cítrico, antioxidante ascorbato y citrato sódico. Puede contener trazas de leche, crustáceos, pescado, mostaza y soja.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 441 kJ / 104 kcal - Grasas: 1,3 g (de las cuales: saturadas: 0,3 g) - Hidratos de carbono: 8,2 g (de los cuales: azúcares: 0,1 g) - Proteínas: 14,9 g - Sal: 0,8 g. **Alto contenido de proteínas.**

RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)

	Presencia		Trazas (*)
Alérgeno	SI	NO	
Leche o derivados (incluida la lactosa)		X	*
Huevos o derivados	X		
Cereales que contengan gluten o derivados	X		
Cacahuetes o derivados		X	
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuetes) y derivados		X	
Crustáceos o derivados		X	*
Moluscos o derivados	X		
Pescado o derivados		X	*
Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*
Apio o derivados		X	
Mostaza o derivados		X	*
Sésamo o derivados		X	
Altramuces o derivados		X	
Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	

(*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICO

Parámetro	**n**	**c**	**Límites**
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g

ENVASADO:	Bolsa de baja densidad transparente de plástico válido para uso alimentario con cierre hermético termosellado.

DATOS LOGÍSTICOS:

Peso neto envase:	200 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 4
Nº Uds por envase:		Nº Envases por embalaje:	15
Dimensiones envase:	240x160 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm

CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en congelación (por debajo de -18ºC)
FECHA CADUCIDAD	12 meses desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.
USO ESPERADO:	No se estima población de riesgo para su consumo excepto aquellas personas con algun tipo de sensibilidad especial a alguno de sus ingredientes. Ver lista de ingredientes/alergenos.
MODO DE EMPLEO:	Freir en abundante aceite muy caliente (180ºC) entre 1 y 2 minutos y escurrir en papel absorbente. **Echar SIEMPRE el producto congelado directamente a la freidora SIN PREVIA DESCONGELACIÓN.**

ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:

Etiqueta informativa con la siguiente información:

- Denominación del producto.
- Método de producción
- Arte de pesca
- Lista de Ingredientes
- Instrucciones de uso para el consumo.
- Información nutricional (por 100g)
- Contenido neto
- Nombre científico
- Zona de captura
- Fecha de caducidad
- Código de barras
- Nº de Lote.
- Condiciones de conservación.
- Dirección y N.R.S. del fabricante.