

GESALAGA BASQUE HOME COOKING	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		FPOPR08.1																																																														
			Página 1 de 1																																																														
Estado revisión	Modificación	Fecha	Aprobado por:																																																														
09	Jonathan Irure	11/03/2024	Lucía López de Aguilera																																																														
DENOMINACION	CREPE DE TXANGURRO CONGELADO BAND.20 UDS																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	Leche , pasta alimenticia fresca (conservadores propionato de calcio, ácido sórbico), harina de trigo , Txangurro 8,1%, abadejo , aceites vegetales (girasol, oliva virgen, coco), tomate, cebolla, fécula de maíz, vino blanco, brandy, agua, sal, azúcar, ajo, emulgentes lecitina de soja , mono y diglicéridos de los ácidos grasos; aroma natural, acidulante ácido cítrico y láctico, goma xantana, antioxidantes ascorbato de sodio, citrato de sodio y conservadores sorbato de potasio, benzoato de sodio. Puede contener trazas de moluscos, mostaza y huevo.																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 842 kJ/201 kcal - Grasas: 8,5 g (de las cuales: saturadas: 4,2 g) - Hidratos de carbono: 23,4 g (de los cuales: azúcares: 3,3 g) - Proteínas: 7,2 g - Sal: 1,8 g. Fuente de proteínas.																																																																
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table><tr><th rowspan="2">Alérgeno</th><th colspan="2">Presencia</th><th rowspan="2">Trazas (*)</th></tr><tr><th>SI</th><th>NO</th></tr><tr><td>Leche o derivados (incluida la lactosa)</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Huevos o derivados</td><td></td><td>X</td><td>★</td></tr><tr><td>Cereales que contengan gluten o derivados</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Cacahuets o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Crustáceos o derivados</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Moluscos o derivados</td><td></td><td>X</td><td>★</td></tr><tr><td>Pescado o derivados</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Apio o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Mostaza o derivados</td><td></td><td>X</td><td>★</td></tr><tr><td>Sésamo o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Altramuces o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td><td></td><td>X</td><td></td></tr></table> (*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.			Alérgeno	Presencia		Trazas (*)	SI	NO	Leche o derivados (incluida la lactosa)	X			Huevos o derivados		X	★	Cereales que contengan gluten o derivados	X			Cacahuets o derivados		X		Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) 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		Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	
Alérgeno	Presencia		Trazas (*)																																																														
	SI	NO																																																															
Leche o derivados (incluida la lactosa)	X																																																																
Huevos o derivados		X	★																																																														
Cereales que contengan gluten o derivados	X																																																																
Cacahuets o derivados		X																																																															
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) 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																																																															
Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X																																																															
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.																																																																
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table><tr><th>parámetro</th><th>n</th><th>c</th><th>Límites</th></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia en 25g</td></tr></table>	parámetro	n	c	Límites	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25g																																																								
parámetro	n	c	Límites																																																														
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25g																																																														
ENVASADO:	Bandeja de polixpan esterilizada apta para uso alimentario envuelta en film estirable transparente.																																																																
DATOS LOGÍSTICOS:	<table><tr><td>Peso neto envase:</td><td>900 g aprox.</td><td>Tipo Embalaje</td><td>Caja de Cartón Nº 1</td></tr><tr><td>Nº Uds por envase:</td><td>20</td><td>Nº Envases por embalaje:</td><td>4</td></tr><tr><td>Dimensiones envase:</td><td>315x234x35 mm</td><td>Dimensiones embalaje:</td><td>345x250x175 mm</td></tr></table>	Peso neto envase:	900 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 1	Nº Uds por envase:	20	Nº Envases por embalaje:	4	Dimensiones envase:	315x234x35 mm	Dimensiones embalaje:	345x250x175 mm																																																				
Peso neto envase:	900 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 1																																																														
Nº Uds por envase:	20	Nº Envases por embalaje:	4																																																														
Dimensiones envase:	315x234x35 mm	Dimensiones embalaje:	345x250x175 mm																																																														
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en congelación (por debajo de -18°C)																																																																
FECHA CADUCIDAD	18 meses desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																																
MODO DE EMPLEO:	Se aconseja descongelar previamente, freir en abundante aceite muy caliente (180°C) hasta que se dore y escurrir en papel absorbente u hornear 10 minutos a 200°C. Una vez descongelado no volver a congelar.																																																																
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	Etiqueta informativa con la siguiente información: - Denominación del producto. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto - Fecha de caducidad - Código de barras - Nº de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante.																																																																