

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| PRODUCTO | |
|-------------------------|--|
| NOMBRE COMERCIAL | GULAS LAS DEL SUR CONGELADAS |
| MARCA | CASTELLAR |
| REFERENCIA: | 000002 |
| PESO NETO | 200 g |
| FORMATO | Caja de 8 unidades |
| FABRICADO POR: | 12.10552/SS |
| DISTRIBUIDOR | Mariscos Castellar, S.L. R.G.S.E.A.A.: 12.0015163/J |
| VIDA UTIL | 24 meses a partir de la fecha de fabricación |

| INGREDIENTES | |
|--|---|
| Proteína de PESCADO , agua, almidón (contiene trigo sin gluten), clara de HUEVO , aceite de girasol, sal, estabilizantes: azúcar, aroma (contiene CRUSTACEOS), proteína de SOJA , almidón modificado, potenciadores del sabor: E-621, E-631, E-627: tinta de sepia (contiene MOLUSCOS). | |
| ALÉRGENOS | Contiene Pescado, Crustáceos, Soja, Huevo y Moluscos. |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | |
|---------------------------------|----------------|-----------------|
| | VALORES MEDIOS | VALORES LÍMITE |
| NBVT | < 10 | < 30 mg/ 100 g |
| TMA | < 2,5 | < 10 mg / 100 g |
| HISTAMINAS | < 2,5 | < 100 mg / Kg |
| COBRE | < 0,2 | 20 mg / Kg |
| PLOMO | < 0,05 | 0,3 mg / Kg |
| CADMIO | < 0,05 | 0,05 mg / Kg |
| MERCURIO | < 0,05 | 0,5 mg / Kg |
| OMGs | < 0,01 % | < 0,9 % |
| ANTIBIOTICOS | Ausencia | Ausencia |
| METABISULFITO | Ausencia | 10 mg / Kg |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | |
|--|-----------------|-----------------|
| | VALORES MEDIOS | VALORES LÍMITE |
| TPC (30°C) | 10000 ufc / g | 1000000 ufc / g |
| Bacillus cereus | 1000 ufc / g | 10000 ufc / g |
| Coagulase-positve staphulococci | 100 ufc / g | 1000 ufc / g |
| SALMONELLA | Ausencia / 25 g | Ausencia / 25 g |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Ausencia / 25 g | Ausencia / 25 g |

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | |
|---------------------------------|--|
| FORMA | Morfológica muy parecida a la angula natural |
| COLOR | Característico |
| OLOR | Característico |
| SABOR (una vez cocinado) | Característico de pescado |
| TEXTURA | Blanda |

| VALORES NUTRICIONALES | |
|---------------------------------|---------------------------|
| | VALORES MEDIOS (por 100g) |
| VALOR ENERGÉTICO | 653,5 kJ / 156,8 kcal |
| GRASAS | 8,8 g |
| de las cuales, SATURADAS | 1 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 10,73 g |
| de los cuales, AZUCARES | 1,54 g |
| FIBRA ALIMENTARIA | 3,8 g |
| PROTEÍNAS | 6,7 g |
| SAL | 1,6 g |

| MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO |
|---|
| Descongelar en refrigeración. Puede dejarse en el frigorífico sin abrir durante 24 horas antes de consumir. Una vez descongeladas están lista para su consumo |
| El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto. |

| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | |
|---|--------------------------------------|
| El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C durante el transporte y en momentos de carga y descarga. Una vez descongelado, no volver a congelar. | |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | |
| CONGELADORES ** | 3 días |
| CONGELADORES *** | Hasta la fecha de consumo preferente |

| INFORMACIÓN LOGÍSTICA | | |
|------------------------------|---|--------------------------|
| TIPO DE ENVASE | Bandeja de plástico termosellada | |
| PESO DE LA UNIDAD | Peso Bruto: 230 g | Peso neto: 200 g |
| CÓDIGO BARRAS UNIDAD | 8423719300780 | |
| TIPO DE EMBALAJE | Caja de cartón (Contiene 8 unidades de venta) | |
| PESO DEL PAQUETE | Peso Bruto: 2090 g | Peso neto: 1600 g |
| CÓDIGO BARRAS PAQUETE | 18423719300787 | |
| PALETIZACIÓN | Paquetes/capa: 16 | Número de capas: 14 |
| | Paquetes/palet: 224 | Unidades/palet: 1792 |
| | Altura máxima: 220 cm | Peso (con palet): 490 Kg |

| | | |
|------------|-------------------------------|--|
| Versión: 1 | Fecha de creación: 29/05/2020 | Fecha última actualización: 27/09/2023 |
|------------|-------------------------------|--|

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACION

Mezcla de ingredientes, trituración, amasado, extrusión, moldeo, cocción, enfriamiento, estabilización, envasado, pasterización, ultracongelación, embalado / paletizado, almacenamiento.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rglto 1169/2011

| ALÉRGENO | RESPUESTA | OBSERVACIONES |
|---|-----------|---------------------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | No | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | SI | AROMA |
| Huevos y productos a base de huevo | SI | Albumina de HUEVO |
| Pescado y productos a base de pescado | SI | PESCADO |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | No | |
| Soja y productos a base de soja | SI | Proteína de SOJA |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No | |
| Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados | No | |
| Apio y productos derivados | No | |
| Mostaza y productos derivados | No | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂ | No | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | No | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | SI | Tinta de CEFALÓPODO |

DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rglto 1829/2003

| | |
|---|--|
| X | No contiene OGM: Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM. |
| | Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido: Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados. |