



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 25-01-2016
Rev.10

PRODUCTO: **Muslito Empanado C/PZA**

FORMATO: **10 x 1 Kg.**

CÓDIGO: **906**



Descripción del producto:

Comida semi-preparada ultracongelada con tratamiento térmico derivada del pescado con aroma y sabor a cangrejo. Empanado y con pinza natural de cangrejo.

Peso neto: 1000 g.

Ingredientes:

Surimi (**pescado** blanco, azúcar), agua, empanado [harina de trigo (**gluten**), agua almidón de maíz, almidón modificado, sal, colorante (E-160c), levadura, dextrosa], pinza de cangrejo (**crustáceo**), almidón de maíz, almidón de tapioca, clara de **huevo**, azúcar, sal, aceite de **soja**, aromas de cangrejo (**crustáceo**), [preparaciones aromáticas, potenciadores del sabor (E-621 y E-635)], humectante (E-170i) y vino de arroz (sustancias aromáticas, agua, jarabe de glucosa y alcohol etílico).

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM's y no ha sido producido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Sistema de marcado e identificación de lotes:

- Lote externo: Fecha de consumo preferente o Lote. Aparece si el producto no ha sido elaborado en nuestras instalaciones
- Lote interno: Ejemplo: 30521-1296: (1296: código producto, 30521: nº correlativo)
- EAN 13: 8412098009063
- EAN 128: (01)18412098009060(15)YYMMDD(10)LOTE

Otras informaciones de interés:

- Origen: India

Características fisicoquímicas:

Determinación	Valor nominal (%)	Tolerancias	Método Análisis
Humedad	67	+/- 5%	-
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento

Características organolépticas:

ASPECTO GENERAL	DESCRIPCIÓN
ASPECTO GENERAL	Congelado: Color anaranjado característico del rebozado sin alteraciones manifiestas. Forma de muslito con pinza de cangrejo visible. Tras fritura: El rebozado se torna más brillante, de color más anaranjado. Aspecto no graso. No se deshace, mantiene la estructura.
COLOR	Congelado: Rebozado anaranjado, pata de cangrejo rojiza e interior de surimi blanco brillante. Tras fritura, el rebozado resulta más brillante, tendiendo hacia dorado, mientras que el interior no varía.
OLOR	Característico a fritura de marisco (cangrejo) y al rebozado. Ausencia de olores anormales
SABOR	Suave a surimi rebozado. Retrogusto suave a marisco (cangrejo). Ausencia de sabores anormales en general.
TEXTURA	Se corresponde con la textura visible del producto. El rebozado es crujiente, no excesivamente grueso, duro o grasiento. Surimi firme, ausencia de textura gomosa, blanda, esponjosa. Sin burbujas de aire.



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 25-01-2016
Rev.10

PRODUCTO: **Muslito Empanado C/PZA**
FORMATO: **10 x 1 Kg.**
CÓDIGO: **906**



Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

La duración de la vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura interior de -18°C .
Mantener a -18°C . No congelar una vez descongelado

Uso destino del producto:

Los Muslitos precisan de una fritura para su consumo.

Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias a los siguientes productos:

1. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
2. Pescado y productos a base de pescado
3. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.
4. Huevos y productos a base de huevo.
5. Soja y productos a base de soja.

Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético	664kJ /157 kcal
Grasas	2.5g
De las cuales saturadas	1.8g
Hidratos de carbono	26.5g
De los cuales azúcares	2.4g
Proteínas	7.1g
Sal	1.2g

Especificaciones generales.

Ver Anexo

ELABORADO POR	APROBADO POR:
Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria: Paola Pardo	Director General: Ignacio Fernández