

FECHA: 25/09/12	EMITIDO POR: Departamento de Calidad.
FECHA: 25/09/12	REVISADO POR: Dirección Comercial.
FECHA: 25/09/12	APROBADO POR: Director de Producción.

Sugerencia de presentación



Chipirón Relleno

Ficha Técnica de Producto



CLAVO Congelados S.A.
 Bemil s/nº. 36650
 Caldas de Reis (Pontevedra)



CLAVO Congelados S.A.
Bemil s/nº, 36650
Caldas de Reis (Pontevedra)

Ficha Técnica de Producto

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Vaina de calamar limpia y rellena con trozos de calamar y pota. Producto de la pesca ultracongelado.

1.2.- POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes.

1.3.- INGREDIENTES.

- 1.3.1.- Descripción de ingredientes principales: Calamar (*Loligo spp.*) y pota (*Dosidicus spp.*)
1.3.2.- Zona de captura: Calamar (FAO 41 Atlántico Sudoeste) y Pota (FAO 87 Océano Pacífico)
1.3.3.- Porcentaje de glaseo: 30% ± 3%
1.3.4.- Declaración de ingredientes: Chipirón relleno (70%) (Chipirón (Loligo spp. Capturado en Atlántico Sudoeste), y Pota (Dosidicus spp. Capturado en Océano Pacífico))

1.4.- DIMENSIONES APROXIMADAS.

Calibre	10/15 unidades/kg	50/150 g	8/15 cm – 3/6 cm-3/5 cm
Peso			
Dimensiones (largo x ancho x grosor)			

2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Cadmio	1 ppm	No se aplica
Mercurio	0,5 ppm	No se aplica
Plomo	1 ppm	No se aplica

Parámetro	Nivel objetivo	Nivel máximo aconsejable
Temperatura	<=18°C	-15°C (Transporte)

2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

Criterio	Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Higiene de proceso	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ⁷ ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rio. (CF) 2073/2005 y Rio. (CF) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100 g de alimento	Valores orientativos
Energía	49,6	Kcal
Proteínas	10,09	%
Hidratos de carbono	1,05	%
de los cuales azúcares totales	-	%
Grasas	0,56	%
de las cuales saturadas	0,097	%
Fibra alimentaria	-	%



CLAVO Congelados S.A.
Bemil s/nº, 36650
Caldas de Reis (Pontevedra)

Ficha Técnica de Producto

Sodio	137,89	mg
-------	--------	----

Nota: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto.

3.- INDICACIONES DE EMPLEO:

3.1.- MODO DE EMPLEO.

Para garantizar una buena calidad y no alterar las propiedades del producto, es necesaria una descongelación adecuada.

Lo ideal es pasar los *Chiptones Rellenos*, el día anterior, del congelador a la nevera.

No es conveniente descongelar a temperatura ambiente.

Si se olvida de sacarlos a tiempo del congelador, puede forzar su descongelación bajo un chorro de

agua fría, pero dentro de su propio envoltorio (poco aconsejable).

Si decide descongelar en microondas, siga las instrucciones del mismo, pero no fuerce el proceso.

Son ideales para cocer o guisar, acompañándolos con cualquier salsa o condimento que sea de su

gusto.

3.2.- CONSERVACIÓN.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C , (durante todo el proceso de conservación. *almacenamiento, transporte, distribución y venta.*)

Se recomienda no volver a congelar el producto, una vez descongelado.

3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En congeladores con estellas	*** ó ****
Varios meses (1)	**
Un mes	*
Una semana	
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

3.4.1.- Fecha de fabricación.

Identificada por el lote de fabricación, cuyo significado es:

LOTE: L-01012345

Los dos primeros dígitos identifican la planta de elaboración.

Fábrica 1 - Caldas de Reyes= 01

Fábrica 2 - Tordesillas= 02

El resto de dígitos hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto.

3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:

Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/0000).

3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y GMO'S.

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.



CLAVO Congelados S.A.
Bemil s/n°. 36650
Caldas de Reis (Pontevedra)

Ficha Técnica de Producto

Presencia en el producto	Presencia en la planta de elaboración	Possibilidade de contaminación cruzada
--------------------------	---------------------------------------	--

Presencia o Ausencia	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto)	Anexo II Reglamento (UE) 1169/2011
----------------------	----------------------	----------------------------------	--	------------------------------------

Ausencia	Presencia	Harina de trigo	Nivel bajo	Cereales con gluten y productos derivados
Ausencia	Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo	Crustáceos y productos a base de crustáceos
Ausencia	Presencia	Huevo cocido	Nivel bajo	Huevos y productos a base de huevos
Ausencia	Presencia	Pescados varios	Nivel bajo	Pescado y productos a base de pescado
Ausencia	Presencia		No	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
Ausencia	Presencia		Nivel bajo	Soja y productos a base de soja
Ausencia	Presencia	Leche en polvo, queso.	Nivel bajo	Leche y sus derivados (incluido lactosa)
Ausencia	Presencia		No	Frutos de cáscara y productos derivados
Ausencia	Presencia		No	Apio y productos derivados
Ausencia	Presencia	Mostaza en polvo.	Nivel bajo	Mostaza y productos derivados
Ausencia	Presencia		No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
Ausencia	Presencia	Aditivo	Nivel bajo	Anhidrido sulfuroso y sulfitos a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)
Ausencia	Presencia		No	Allium y Productos derivados.
Presencia	Presencia	Calamar, pota	No aplica	Moluscos y Productos a base de moluscos.

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestra actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

4.- ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

4.1.- ENVASADO.

Envase primario: unidades embolsadas en polipropileno IWP (higienizado).
Envase secundario: caja de cartón ondulado con impresiones de la marca.

4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



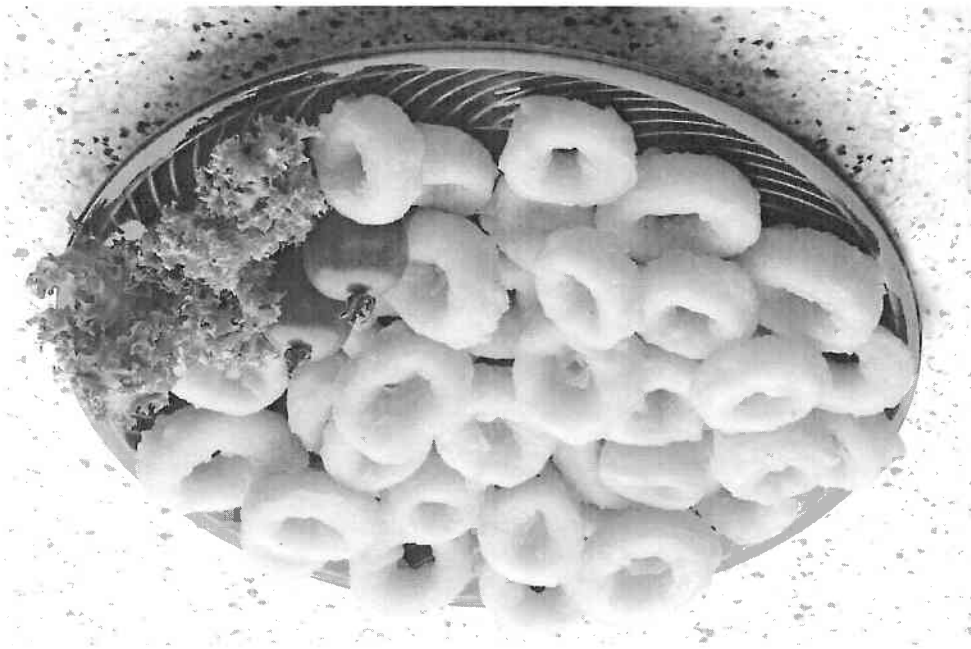
4.3.- FORMATO DE DISTRIBUCIÓN.

kg/caja	Cajas/palet (cajas/ftla x ftla/palet)	kg/palet
7 Kg IWP	9x11=99 cajas	693 kg

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes.

FECHA: 28/02/12	EMITIDO POR: Departamento de Calidad.
FECHA: 28/02/12	REVISADO POR: Dirección Comercial.
FECHA: 28/02/12	APROBADO POR: Director de Producción.

Sugerencia de presentación



Chipirones a la Romana



Ficha Técnica de Producto

CLAVO Congelados S.A.
 Bemil s/nº. 36650
 Caldas de Reis (Pontevedra)



1.- DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA

Anillas de chipirones limpias, rebizadas y prefritas, congeladas y envasadas. Alimento precocinado ultracongelado.

1.2.- POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes.

1.3.- INGREDIENTES

Chipirones (35%), harina de trigo, agua, gasificantes (E-450 i, E-500 ii), sal, aceite de girasol, potenciador del sabor (E-621), colorantes (E-100, E-101i) y estabilizador (E-451i). Contiene gluten y moluscos.

1.3.1.- Descripción de ingredientes principales: Chipirón (*Loligo spp.*)
1.3.2.- Porcentaje de rebocado: 65%±5%

1.4.- DIMENSIONES APROXIMADAS.

Calibre	110/170 unidades/kg
Peso	3/12 g/und.
Dimensiones (diámetro exterior-grosor)	3/6 cm – 9/16 mm

2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

Parámetro	Nivel objetivo	Temperatura
Nivel máximo aconsejable	≤-18°C	-15°C (Transporte)

2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rio. (CE) 2073/2005 y Rio. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Criterio	Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Higiene de proceso	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ⁷ ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100 g de alimento	Valores orientativos
Energía	196,18	kcal
Proteínas	7,13	%
Hidratos de carbono	20,18	%
de los cuales azúcares totales	-	%
Grasas	9,66	%
de las cuales saturadas	12	%
Fibra alimentaria	-	%
Sal	1,3	g

Nota: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto.



3.- INDICACIONES DE EMPLEO.

3.1.- MODO DE EMPLEO.

Los *Chipirones a la Romana*, pueden cocinarse nada más sacarlos del congelador, aunque es preferible dejar que pierdan frío a temperatura ambiente durante unos minutos.
 Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C.
 No se deben echar muchas anillas a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y, así, los chipirones se puedan freír convenientemente.
 Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

3.2.- CONSERVACIÓN.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C, durante todo el proceso de *conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta.*
 Se recomienda no volver a congelar el producto, una vez descongelado.

3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En congeladores con estrellas	
*** 0 ***	Varios meses (1)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

3.4.1.- Fecha de fabricación.

Identificada por el lote de fabricación, cuyo significado es:

LOTE: L-01012345

Los dos primeros dígitos identifican la planta de elaboración.

Fábrica 1 - Caldas de Reyes= 01

Fábrica 2- Tordesillas= 02

El resto de dígitos hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto.

3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:

Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00).

3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS Y GMO'S.

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.



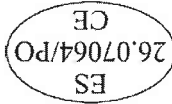
Ficha Técnica de Producto

4.- ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

4.1.- ENVASADO.

Envasado primario: film de polietileno, formando bolsa.
Envasado secundario: caja de cartón ondulado con impresiones de la marca CLAVO.

4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



4.3.- FORMATOS DE DISTRIBUCIÓN.

kg/caja	2 x 2,5 Kg = 5 Kg
Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet)	9 x 11 = 99 cajas
kg/palet	495 kg

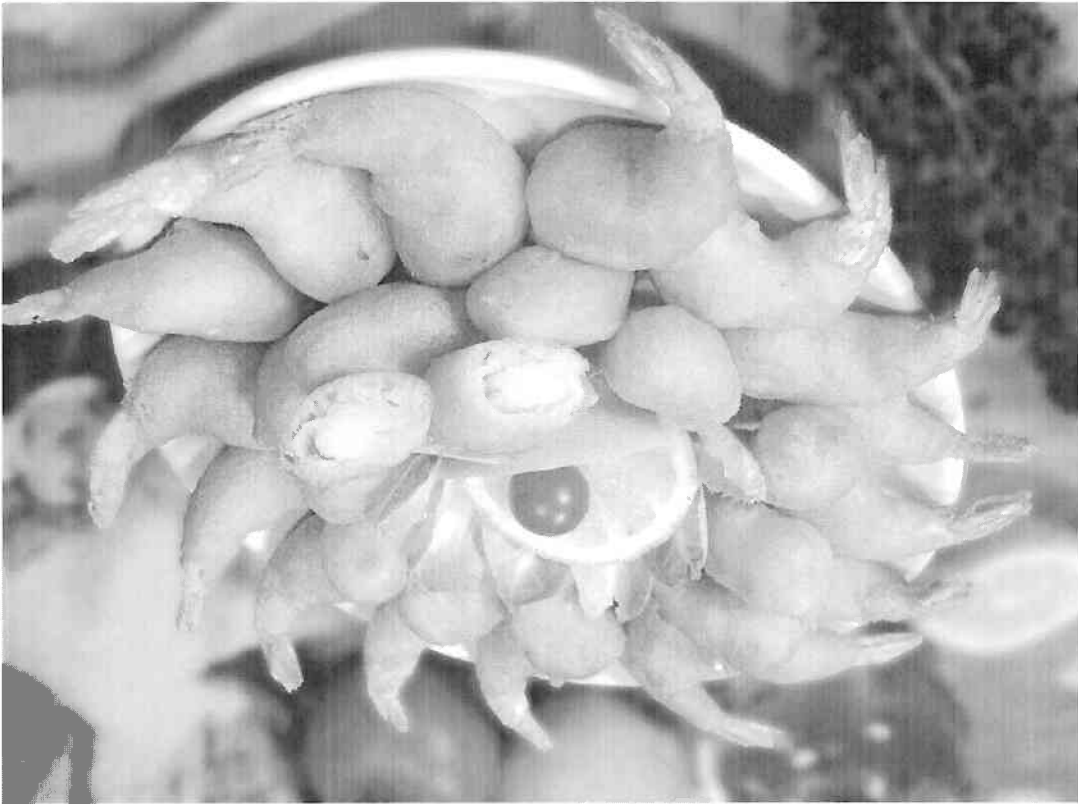
Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes.

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores, pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

Presencia en el producto	Presencia en la planta de elaboración	Possibilidad de contaminación cruzada
Presencia o Ingrediente o Sustancia afectado	Presencia o Ingrediente o Sustancia afectado	Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto)
Presencia	Presencia	No aplica
Presencia	Harina de trigo	No aplica
Ausencia	Cereales con gluten y productos derivados	Bajo
Ausencia	Crustáceos y productos a base de crustáceos	Bajo
Ausencia	Huevos y productos a base de huevos	Bajo
Ausencia	Pescado y productos a base de pescado	Bajo
Ausencia	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No
Ausencia	Soja y productos a base de soja	Bajo
Ausencia	Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Bajo
Ausencia	Frutos de cáscara y productos derivados	No
Ausencia	Apio y productos derivados	Bajo
Ausencia	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Bajo
Ausencia	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)	Bajo
Ausencia	Altramuz y Productos derivados.	No
Ausencia	Moluscos y Productos a base de moluscos.	No aplica

FECHA: 28/02/12	APROBADO POR: Director de Producción.
FECHA: 28/02/12	REVISADO POR: Dirección Comercial.
FECHA: 28/02/12	EMITIDO POR: Departamento de Calidad.

Sugerencia de presentación



Eurogamba



Ficha Técnica de Producto

CLAVO Congelados S.A.
 Bemil s/nº. 36650
 Caldas de Reis (Pontevedra)



Ficha Técnica de Producto

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Langostinos rebizados (dejando la cola fuera, o en "gabarina"), prefritos, congelados y envasados. Alimento preparado ultracongelado.

1.2. POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes.

1.3.- INGREDIENTES.

Langostino (40%), harina de trigo, agua, sal, aceite de girasol, gasificantes (E-450 i, E-500 ii), potenciador del sabor (E-621), emulgente (E-471), colorantes (E-100, E-101i), estabilizador (E-451i), y conservador (E-223). Contiene crustáceos, gluten y sulfitos.

1.3.1.- Descripción de ingredientes principales: Langostinos (*Penaeus* ó *Litopenaeus* spp.)
1.3.2.- Porcentaje de rebizado: 60% ± 5%.

1.4.- DIMENSIONES APROXIMADAS.

Calibre	Peso	Dimensiones (Largo x Ancho)
50/70 unidades/kg	10/30 g/pieza	5/8 cm – 2/4 cm

2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

Parámetro	Nivel objetivo	Nivel máximo aconsejable
Temperatura	≤-18°C	-15°C (Transporte)

2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

Criterio	Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Higiene de proceso	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adaptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rio. (CE) 2073/2005 y Rio. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100 g de alimento	Valores orientativos
Energía	179,4	kcal
Proteínas	8,12	%
Hidratos de carbono	21,53	%
de los cuales azúcares totales	-	%
Grasas	9,57	%
de las cuales saturadas	1,9	%

Ficha Técnica de Producto



Fibra alimentaria	-	%
Sodio/Sal	1256,1/3.1	mg/g

Nota: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto.

3.- INDICACIONES DE EMPLEO.

3.1.- MODO DE EMPLEO.

Las *Lurogambas*, pueden cocinarse nada más sacarlas del congelador, aunque es preferible dejar que pierdan frío a temperatura ambiente durante unos minutos.

Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C.
 No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y así, se podrán freír convenientemente.

Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

3.2.- CONSERVACIÓN.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C, (durante todo el proceso de *conservación*, *almacenamiento*, *transporte*, *distribución* y *venta*).

Se recomienda no volver a congelar el producto, una vez descongelado.

3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (1)
**	Un mes
*	Una semana
	En el congelador del frigorífico 3 días
	En el frigorífico 24 horas

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

3.4.1.- Fecha de fabricación.

Identificada por el lote de fabricación, cuyo significado es:
 LOTE: L-01012345

Los dos primeros dígitos identifican la planta de elaboración.

Fábrica 1- Caldas de Reis= 01

Fábrica 2- Tordesillas= 02

El resto de dígitos hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto.

3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:
Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00).

3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y GMO'S.

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.



Ficha Técnica de Producto

Presencia en el producto	Presencia en la planta de elaboración	Possibilidad de contaminación cruzada
---------------------------------	--	--

Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Anexo II Reglamento (UE) 1169/2011
----------------------------	---	----------------------------	---	------------------------------------

Presencia	Harina de trigo	Presencia	Harina de trigo	Cereales con gluten y productos derivados
Presencia	Langostino	Presencia	Crustáceos varios	Crustáceos y productos a base de crustáceos
Ausencia		Presencia	Huevo	Huevos y productos a base de huevos
Ausencia		Presencia	Pescados varios	Pescado y productos a base de pescado
Ausencia		Ausencia		Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
Ausencia		Presencia	Soja en polvo	Soja y productos a base de soja
Ausencia		Presencia	Leche en polvo, queso.	Leche y sus derivados (incluido lactosa)
Ausencia		Ausencia		Frutos de cáscara y productos derivados
Ausencia		Presencia	Apio	Apio y productos derivados
Ausencia		Presencia	Mostaza	Mostaza y productos derivados
Ausencia		Ausencia		Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
Presencia	Metabulsifrito sódico	Presencia	Aditivo	Anhidrido sulfuroso y sulfuros en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)
Ausencia		Ausencia		Allramuz y Productos derivados.
Ausencia		Ausencia		Moluscos y Productos a base de moluscos.

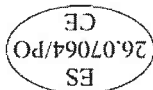
Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

4.- ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

4.1.- ENVASADO.

Envase primario: film de polietileno de baja densidad, formando bolsa.
 Envase secundario: caja de cartón ondulado con impresiones de la marca CLAVO.

4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



4.3.- FORMATOS DE DISTRIBUCIÓN.

kg/caja	1 x 2 kg = 2 kg	13 x 16 = 208 cajas	416 kg
	10 x 500 = 5 kg	9 x 11 = 99 cajas	495 kg
Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet)			kg/palet

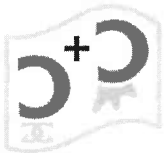
Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes.

FECHA: 11/08/09	EMITIDO POR: Departamento de Calidad.
FECHA: 11/08/09	REVISADO POR: Dirección Comercial.
FECHA: 11/08/09	APROBADO POR: Dirección de Producción.

Flamenguin York y Queso

Ficha Técnica de Producto

CLAVO-COREN, S.L.
Elaboración de Alimentos Congelados
36650-Caldas de Reys
Pontevedra



Norma de Referencia: Grupo A: Comidas preparadas sin tratamiento térmico (R.D. 3484/2000, B.O.E 12/01/01).

Parámetro	Nivel máximo admrito	Nivel máximo aconsejable
Recuento de aerobios totales	Máximo 10 ⁶ ufc/g	10 ³ ufc/g
Enterobacterias lactosa positivas	Máximo 10 ⁴ ufc/g	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g
Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica
Staphilococcus Aureus	Máximo 10 ⁷ ufc/g	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g

2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

*En cualquier caso, no se debe alterar la cadena de frío, (respetando la temperatura de conservación) desde que se produce la congelación hasta que se consume el producto.

Parámetro	Nivel máximo admrito	Nivel máximo aconsejable
Temperatura*	-18°C	-15°C (Transporte)

2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

Calibre	Peso	Dimensiones (largo x ancho x grueso)
18/25 u/kg	40/55 g	11/12,5 cm - 20/22 mm - 24/26 mm

1.3.- DIMENSIONES APROXIMADAS

Fiambre (35%) (magro de cerdo, carne de pavo separada mecánicamente, agua, almidón, proteína de soja, sal, fibra, dextrosa, estabilizadores (E-451, E-471), aroma, conservadores (E-250, E-262ii, E-270), gelificantes (E-407, E-415) y antioxidante (E-316)), **Preparado lácteo** (30%) (Leche entera en polvo hidratada, aceite de girasol, sólidos lácteos (proteína de leche, lactosuero), grasas vegetales, sales fundentes (E-339, E-331), corrector de acidez (E-330), conservador (E-202), aroma y gelificante (E-412)), **Empinado** (harina de trigo, levadura, potenciador de sabor (E-621) y colorantes (E-102, E-110, E-122, E-160a y E-160e)). Contiene sulfitos.

1.2.- LISTA DE INGREDIENTES.

Cilindros de fiambre rellenos de queso, empanados, congelados y envasados. Alimento preparado ultracongelado

1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

Ficha Técnica de Producto



Elaboración de Alimentos Congelados
36650-Caldas de Reis
Pontevedra

CLAVO-COREN, S.L.

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de G.M.O.S.

3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS Y G.M.O.S.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:
Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00).

3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

El resto de dígitos hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto.

Fábrica 1 - Caldas de Reyes= 01
Fábrica 2- Tordesillas= 02

Los dos primeros dígitos identifican la planta de elaboración.

LOTE: L-02000001

Identificada por el lote de fabricación, cuyo significado es:

3.4.1.- Fecha de fabricación.

3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	En congeladores con estellas	*** ó ****	Un mes	*	En el congelador del frigorífico	3 días	24 horas
--------------------------	------------------------------	------------	--------	---	----------------------------------	--------	----------

3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

Se recomienda no volver a congelar el producto, una vez descongelado.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C, durante todo el proceso de conservación.
almacenamiento, transporte, distribución y venta.

3.2.- CONSERVACIÓN.

Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.
Freír a temperatura máxima (180-190 °C) y dejar dorar entre 2 y 3 minutos aproximadamente.

- En freidora:
- Freír el Flamenquin a fuego medio alto hasta que esté dorado.
- Utilizar abundante aceite y dejar calentar hasta que humee.

En sartén:

no se enfríe.

Los Flamenquines de York y Queso, se deben freír sin descongelar y pocas unidades para que el aceite

3.1.- MODO DE EMPLEO.

3.- INDICACIONES DE EMPLEO:

Ficha Técnica de Producto



Elaboración de Alimentos Congelados
36650-Caldas de Reis
Pontevedra

CLAVO-COREN, S.L.

