

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	RAA-4.3-04-01-00
	<b>La Gula del Norte. Congelada.</b>	Revisión nº 05 10/03/2014

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	PRODUCTO DE LA PESCA TRANSFORMADO																							
<b>CATEGORÍA</b>	Plato preparado ultracongelado.																							
<b>MARCA COMERCIAL</b>	La Gula del Norte.																							
<b>Nº R.G.S.</b>	ES/12.00016/SS/CE																							
<b>NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA</b>	ANGULAS AGUINAGA S.A.U. Laskibar nº 5. 20271 20271 IRURA (GUIPÚZCOA) ESPAÑA.																							
<b>INGREDIENTES</b>	Proteína de <b>pescado</b> , agua, aceite de girasol, harina de trigo, cefalópodo ( <b>molusco</b> ), sal, proteína de <b>soja</b> , proteína vegetal, proteínas de <b>leche</b> , albúmina de <b>huevo</b> , aromas, potenciador del sabor (glutamato monosódico), estabilizante (goma xantana), corrector de la acidez (ácido láctico), tinta de cefalópodo ( <b>molusco</b> ). Puede contener trazas de <b>crustáceos</b> .																							
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Producto ultracongelado. Conservar a -18 °C (Congelador).																							
<b>CODIFICACIÓN DE LOTE</b>	Indica por orden año-mes-día más cuarenta de fabricación. Ejemplo: Lote L100341, indica que ha sido fabricado el 01 de marzo de 2010.																							
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	2 años a partir de la fecha de fabricación.																							
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Descongelación: De 2 a 3 horas según temperatura ambiente ó 24 horas en el frigorífico. Una vez descongelado está listo para su consumo, o bien puede conservarse en el frigorífico sin abrir durante una semana. No recongelar.																							
<b>ETAPAS DE FABRICACIÓN</b>	Recepción materias primas. Preparación/pesaje materias primas. Mezcla ingredientes en cutter. Filtrado de la masa. <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL</b> Tratamiento térmico gelificación. Pesaje automático en multicabezal. Envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Detector de metales: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Control de peso. Pasteurización del producto envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Congelación. Almacenamiento en estado congelado.																							
<b>CARACTERÍSTICAS ENVASADO</b>	BANDEJA+FILM																							
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>HUMEDAD:</b> 63-67 % <b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100g</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Valor energético aprox ( kJ/kcal)</td> <td style="text-align: right;">670 / 160</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td style="text-align: right;">máx. 12 %</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos saturados (g)</td> <td style="text-align: right;">máx. 2 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td style="text-align: right;">5-10 %</td> </tr> <tr> <td>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- azúcares (g)</td> <td style="text-align: right;">máx. 2 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g)</td> <td style="text-align: right;">mín. 1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: right;">mín. 8 %</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td style="text-align: right;">máx. 3 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td style="text-align: right;">máx. 1,2 g</td> </tr> </table>		Valor energético aprox ( kJ/kcal)	670 / 160	Grasas (g)	máx. 12 %	de las cuales:		- ácidos grasos saturados (g)	máx. 2 g	Hidratos de carbono (g)	5-10 %	de los cuales:		- azúcares (g)	máx. 2 g	Fibra alimentaria (g)	mín. 1,5 g	Proteínas (g)	mín. 8 %	Sal (g)	máx. 3 g	Sodio (g)	máx. 1,2 g
Valor energético aprox ( kJ/kcal)	670 / 160																							
Grasas (g)	máx. 12 %																							
de las cuales:																								
- ácidos grasos saturados (g)	máx. 2 g																							
Hidratos de carbono (g)	5-10 %																							
de los cuales:																								
- azúcares (g)	máx. 2 g																							
Fibra alimentaria (g)	mín. 1,5 g																							
Proteínas (g)	mín. 8 %																							
Sal (g)	máx. 3 g																							
Sodio (g)	máx. 1,2 g																							
<b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: imitando a la angula natural. Sabor, olor y textura: característicos. Ausencia de olores y sabores anómalos.																							
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.																							
<b>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS</b>	Contiene pescado, moluscos, soja, leche, cereales con gluten, y huevo. Puede contener trazas de crustáceos.																							