

	FICHA TÉCNICA	RAA-4.3-04-05-07
	PALITOS KRISSIA HOSTELERÍA CONGELADO	Revisión nº 06 04/08/2014

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PREPARACIÓN DE SURIMI. (PALITOS)																												
CATEGORÍA	Plato preparado ultracongelado.																												
MARCA COMERCIAL	PALITOS DE MAR KRISSIA																												
Nº R.G.S.	ES/12.00016/SS/CE																												
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	ANGULAS AGUINAGA S.A.U. Laskibar nº 5. 20271 20271 IRURA (GUIPÚZCOA) ESPAÑA.																												
INGREDIENTES	Surimi (pescado), agua, aceite de girasol, cefalópodo (molusco), almidón modificado, aromas (contienen crustáceos), sal, albúmina de huevo , proteína vegetal, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón).																												
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto ultracongelado. Conservar a -18 °C																												
CODIFICACIÓN DE LOTE	Indica por orden año-mes-día más cuarenta de fabricación. Ejemplo: Lote L100341, indica que ha sido fabricado el 01 de marzo de 2010.																												
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	2 años a partir de la fecha de fabricación.																												
MODO DE EMPLEO	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 cuatro semana. No recongelar.																												
ETAPAS DE FABRICACIÓN	Recepción materias primas. Preparación/pesaje materias primas. Mezcla ingredientes en cutter. Filtrado de la masa. PUNTO CRÍTICO DE CONTROL Formado. Tratamiento térmico gelificación. Enfriado-corte. Envasado: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. Pasteurización del producto envasado: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. Congelación. Detector de metales: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. Control de peso. Almacenamiento en estado congelado.																												
CARACTERÍSTICAS ENVASADO	MINIFLOWPACK																												
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	<p>pH: 6,5-7,5</p> <p>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100g</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético aprox (kJ/kcal)</td> <td>358 / 85</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>máx. 4,5 %</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos saturados (g)</td> <td>máx. 1 g</td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos monoinsaturados (g)</td> <td>mín. 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos poliinsaturados (g)</td> <td>mín. 1 g</td> </tr> <tr> <td>- Omega 3 (EPA +DHA) (mg)</td> <td>mín. 40 mg</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>4-7 %</td> </tr> <tr> <td>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- azúcares (g)</td> <td>máx. 2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g)</td> <td>mín. 1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>mín. 8 %</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>máx. 2 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>máx. 0,8 g</td> </tr> </table>	Valor energético aprox (kJ/kcal)	358 / 85	Grasas (g)	máx. 4,5 %	de las cuales:		- ácidos grasos saturados (g)	máx. 1 g	- ácidos grasos monoinsaturados (g)	mín. 0,5 g	- ácidos grasos poliinsaturados (g)	mín. 1 g	- Omega 3 (EPA +DHA) (mg)	mín. 40 mg	Hidratos de carbono (g)	4-7 %	de los cuales:		- azúcares (g)	máx. 2,5 g	Fibra alimentaria (g)	mín. 1,2 g	Proteínas (g)	mín. 8 %	Sal (g)	máx. 2 g	Sodio (g)	máx. 0,8 g
Valor energético aprox (kJ/kcal)	358 / 85																												
Grasas (g)	máx. 4,5 %																												
de las cuales:																													
- ácidos grasos saturados (g)	máx. 1 g																												
- ácidos grasos monoinsaturados (g)	mín. 0,5 g																												
- ácidos grasos poliinsaturados (g)	mín. 1 g																												
- Omega 3 (EPA +DHA) (mg)	mín. 40 mg																												
Hidratos de carbono (g)	4-7 %																												
de los cuales:																													
- azúcares (g)	máx. 2,5 g																												
Fibra alimentaria (g)	mín. 1,2 g																												
Proteínas (g)	mín. 8 %																												
Sal (g)	máx. 2 g																												
Sodio (g)	máx. 0,8 g																												
ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Simulando carne de cangrejo. Aroma: Suave, agradable a marisco. Textura: Fibrosa gradable al masticar. Sabor: a marisco.																												
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.																												
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene pescado, crustáceos, moluscos y huevo. Producto apto para celíacos.																												