

	FICHA TÉCNICA	RAA-4.3-03-06-18
	PINCHO A LA DONOSTIARRA CON GAMBAS. REFRIGERADO	Revisión nº 05 29/04/2014

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PREPARACIÓN DE SURIMI UNTABLE CON GAMBAS.																										
CATEGORÍA	Plato preparado refrigerado.																										
MARCA COMERCIAL	PINCHO A LA DONOSTIARRA CON GAMBAS. KRISSIA.																										
Nº R.G.S.	ES/26.06296/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, gamba (crustáceo) (9 %), cefalópodo (molusco), almidón y almidón modificado, yema de huevo , sal, jarabe de glucosa, azúcar, vinagre, albúmina de huevo , proteína vegetal, potenciador del sabor (E 621), estabilizantes (E 405, E 415), aroma, extracto de cangrejo (crustáceo), extracto de vino blanco, colorantes naturales (cochinilla y extracto de pimentón).																										
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto refrigerado. Conservar entre 0 °C y +4 °C																										
CODIFICACIÓN DE LOTE	Indica por orden año-mes-día más cuarenta de fabricación. Ejemplo: Lote L120341, indica que ha sido fabricado el 01 de marzo de 2012.																										
FECHA DE CADUCIDAD	60 días a partir de la fecha de fabricación.																										
MODO DE EMPLEO	Listo para su consumo. Remover y servir. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir en el plazo de dos días. Se recomienda no congelar.																										
ETAPAS DE FABRICACIÓN	Recepción materias primas. Preparación/pesaje materias primas. Mezcla ingredientes. Dosificación automática. Envasado: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. Detector de metales: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. Control de peso. Pasteurización del producto envasado: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL. Refrigeración. Almacenamiento en estado refrigerado.																										
CARACTERÍSTICAS ENVASADO	Tarrina.																										
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	<p>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100g</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético aprox (kJ/kcal)</td> <td>840 / 200</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>máx. 25 %</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos saturados (g)</td> <td>máx. 4 g</td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos monoinsaturados (g)</td> <td>mín. 4 g</td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos poliinsaturados (g)</td> <td>mín. 8 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>3-7 %</td> </tr> <tr> <td>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- azúcares (g)</td> <td>máx. 3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g)</td> <td><1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>mín. 4 %</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)	840 / 200	Grasas (g)	máx. 25 %	de las cuales:		- ácidos grasos saturados (g)	máx. 4 g	- ácidos grasos monoinsaturados (g)	mín. 4 g	- ácidos grasos poliinsaturados (g)	mín. 8 g	Hidratos de carbono (g)	3-7 %	de los cuales:		- azúcares (g)	máx. 3 g	Fibra alimentaria (g)	<1 g	Proteínas (g)	mín. 4 %	Sal (g)	máx. 2 g	Sodio (g)	máx. 0,8 g
Valor energético aprox (kJ/kcal)	840 / 200																										
Grasas (g)	máx. 25 %																										
de las cuales:																											
- ácidos grasos saturados (g)	máx. 4 g																										
- ácidos grasos monoinsaturados (g)	mín. 4 g																										
- ácidos grasos poliinsaturados (g)	mín. 8 g																										
Hidratos de carbono (g)	3-7 %																										
de los cuales:																											
- azúcares (g)	máx. 3 g																										
Fibra alimentaria (g)	<1 g																										
Proteínas (g)	mín. 4 %																										
Sal (g)	máx. 2 g																										
Sodio (g)	máx. 0,8 g																										
ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Simulando fibras de cangrejo en salsa fina con gambas. Aroma: Suave, agradable a marisco. Textura: Fibrosa agradable 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 y sulfitos. Producto apto para celíacos.																										