

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	RAA-4.3-04-05
	<b>BARRITAS KRISSIAS CONGELADAS</b>	Revisión nº 04 04/08/2014

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	PREPARACIÓN DE SURIMI. (PALITOS)
<b>CATEGORÍA</b>	Plato preparado ultracongelado.
<b>MARCA COMERCIAL</b>	PALITOS KRISSIA
<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>	Surimi ( <b>pescado</b> ), agua, aceite de girasol, <b>cefalópodo (molusco)</b> , almidón modificado, extracto de cangrejo ( <b>crustáceo</b> ), sal, albúmina de <b>huevo</b> , proteína vegetal, , potenciador del sabor (glutamato de monosodio), extracto de vino blanco, azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón).
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Producto ultracngelado. Conservar a -18 °C
<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> Formado. Tratamiento térmico gelificación. Enfriado-corte. Envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Pasteurización del producto envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Congelación. Detector de metales: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Control de peso. Congelación. Almacenamiento en estado congelado.
<b>CARACTERÍSTICAS ENVASADO</b>	MINIFLOWPACK
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>pH:</b> 6,5-7,5 <b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100 g</b> Valor energético aprox ( kJ/kcal) 350 / 90 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 Proteínas (g) mín. 8 % Sal (g) máx. 2 g Sodio (g) máx. 0,8 g
<b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: Simulando carne de cangrejo. Aroma: Suave, agradable a marisco. Textura: Fibrosa gradable al masticar. Sabor: a marisco.
<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, crustáceos, moluscos y huevo.  Producto apto para celíacos.