

Congelados Nicolasa		FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-02 R:04 12/12/2016 F.Envío:19/07/2017	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO		SAN MARINO			
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Tres finas capas de pasta de pescado, fiambre de cerdo y bechamel de queso, cubiertas de un crujiente empanado			
LISTADO DE INGREDIENTES		Relleno (70%) [Pasta de PESCADO (28%) (MERLUZA (75%), agua, fécula, proteína de SOJA, sal, fibra vegetal, estabilizante (E-451i), gelificante (E-407) y potenciador de sabor (E-621)), Fiambre (25%) (Magro de cerdo (27%), carne de pavo separada mecánicamente, fiambre de cerdo (carne de cerdo, agua, fécula, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, azúcar, dextrosa, LACTOSA, aromas, estabilizantes (E-451 y E-407), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250) y colorante (E-120)), agua, almidón de TRIGO, proteína de SOJA (SULFITOS), sal, fibra vegetal, dextrosa, estabilizantes (E-450iii, E-451i, E-471)), emulgente (E-262), gelificante (E-407a), conservadores (E-250 y E-270), espesante (E-401), endurecedor (E-516), colorantes (E-160c y E-120) y antioxidante (E-301)), Salsa Bechamel (17%) (LECHE entera en polvo hidratada, harina de TRIGO, almidón, aceite de girasol, preparado LÁCTEO (QUESO (0,4%), proteínas de LECHE, grasas vegetales de palma, girasol y coco en proporción variable, sales fundentes (E-331, E-339), sal, almidón, almidón modificado y conservador (E-202)), sal, aroma, especias y gelificante (E-412))], Cobertura [Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y colorantes (E-160e, E-160a)), agua, harina de TRIGO, almidón, sal y potenciador de sabor (E-621)]. Contiene GLUTEN, PESCADO, SOJA, SULFITOS, LECHE Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS			
MODO DE PREPARACIÓN		Freír en abundante aceite a 180°C entre 3 y 4 minutos hasta que dore el producto, procurando que las piezas no estén una encima de otra. No echar más de 6 unidades para evitar que la temperatura del aceite baje bruscamente Dejar reposar un minuto.			
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO					
PESO (g)		70-90			
CALIBRE (unidades/kg)		10-15			
% COBERTURA		30 ± 5			

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-02
		R:04 12/12/2016
		F.Envío:19/07/2017
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		
PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	151	kcal
Energía	637	kJ
Grasas	2,2	g
de la cuáles saturadas	0,8	g
Hidratos de Carbono	23	g
de los cuáles azúcares	0,9	g
Proteínas	9,4	g
Sal	0,68	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS					
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Clara de huevo, Albúmina de huevo	Nivel medio
Pescado y productos a base de pescado	Presencia	Pasta de pescado	Presencia	Pescados varios	No aplica
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Presencia	Pasta de pescado, fiambre (Proteína de soja)	Presencia	Proteína de soja	No aplica
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Preparado lácteo	Presencia	Preparado lácteo, leche en polvo	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Presencia	Proteína de soja (sulfitos)	Presencia	Proteína de soja (sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel medio

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

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-02	
			R:04 12/12/2016	
			E.Envío:19/07/2017	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE	
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g	
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica	
Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)				
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado			
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.			
MODO DE 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			
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR				
En congeladores con estrellas				
*** ó ****		Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**		Un mes		
*		Una semana		
En el congelador del frigorífico		3 días		
En el frigorífico		24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXX)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>			
DECLARACIÓN DE 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			
IDENTIFICACIÓN SANITARIA				

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

		FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-02 R:04 12/12/2016 F.Envío:19/07/2017	
MARCA		NICOLASA			
FORMATO		5 kg Granel			
ENVASE PRIMARIO		Unidades a granel			
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón ondulado			
ENVASE TERCIARIO		Europalet de madera			
PALETIZACIÓN					
PESO NETO (CAJA)		5		Kg	
CAJAS x FILA		11		Cajas	
FILA x PALET		12		Filas	
TOTAL DE CAJAS		132		Cajas	
PESO NETO (PALET)		660		Kg	

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i>		
CLAVO FOOD FACTORY S.A. Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)		