

PROGRAMA DE AUTOCONTROL BASADO EN SISTEMA APPCC	
Fichas de productos	
Diciembre 2016	Revisión: 02
PEDRO CAVA S.L.	

FICHA TÉCNICA: GAMBÓN REBOZADO

Descripción del producto

Plato preparado listo para cocinar, elaborado a partir de langostino austral rebozado y prefrito y congelado.

Características organolépticas

- Olor: típico de los ingredientes que contiene
- Sabor: propio del producto, consecuente con sus ingredientes
- Color: gamba rojiza y rebozado blanco-amarillento, quedando dorado al freír.
- Textura: blanda y consistente, crujiente al freír.

Ingredientes

- Cola de Gambón: Langostino austral congelado (*Pleoticus Mulleri*), conservador (metabisulfito sódico E-223).
- Rebozado:
 - o Cerveza: agua, malta de cebada, maíz, cebada, lúpulo, colorante E150i, estabilizante E405.
 - o Harina de trigo
 - o Harina bizcochona: harina de trigo y gasificante (E-450i, E-500ii, E-170, almidón de maíz, E-516)
 - o Agua
 - o Impulsor: pirofosfato ácido de sodio (E-450i), bicarbonato sódico E-500ii y antiapelmazante E-170.
 - o Pasta de gambas: camarón nórdico (*Pandalus borealis*).
 - o Ajo
 - o Colorante alimentario: harina de maíz, sal, colorantes E102 y E110.
 - o Sal

Alérgenos e intolerancias

- Contiene crustáceos, gluten de trigo y cebada, sulfitos

Envasado. Etiquetado. Almacenamiento. Transporte

- Envase: barquetas de plástico de 0,5 kg
- Embalado: 8 barqueta de plástico de 0,5 kg en cajas de 8 kg
- Etiquetado: Gambón rebozado
- Almacenamiento: en congelación -18°C
- Fecha de caducidad: 12 meses desde la fecha de elaboración
- Transporte: en vehículo frigorífico.

PROGRAMA DE AUTOCONTROL BASADO EN SISTEMA APPCC	
Fichas de productos	
Diciembre 2016	Revisión: 02
PEDRO CAVA S.L.	

Características nominales

- Peso total: 4,700 kg
- Peso neto: 4,000 Kg
- Fecha de fabricación: referenciada en el envase, en su etiqueta (nº lote)
- Nº de lote de fabricación: referenciada en el envase, en su etiqueta
- Fecha de caducidad: 12 meses desde la fecha de elaboración
Referenciada en el envase, en su etiqueta

Modo de empleo.

- Conservar en congelación hasta su uso.
- Freír, sin descongelar previamente, hasta que quede dorado y crujiente por fuera y cocinado por dentro.
- Caso de descongelar no volver a congelar.

Características microbiológicas

LABORATORIO: CONTROL AMBIENTAL ESPAÑA SUR, S.L.

ISO 14001, ISO 9001-2000, OHSAS 18001

Registro de Laboratorio de Salud Pública y Agroalimentario: A/207 C.A. Murcia, LA\0220 en C.A. Valencia, LA\AL\CS\062 y LA\SA\CS\053 en C.A. Castilla La Mancha, A.457/III en C.A. Andalucía.

C/Séneca 32, bajo, Torreciega, 30392, Cartagena (Murcia)

Microorganismo	Aceptable	Rechazo	Límite legal REGLAMENTO CE 2073/05 y su modificación por REGLAMENTO CE 1441/07	Método (tiempo, temperature, medio)
Salmonella	Ausencia	Presencia	Ausencia/25gr	20h, 37°C, PW 24h, 37°C, SeCyst 48h, 37°C, HE & XLD
Listeria monocytogenes	Ausencia	Presencia	Ausencia/25gr	6h, 22°C, TW 24h, 30°C, Fraser 48h, 30°C, Palcam

Composición nutricional (por cada 100 gr de porción comestible).	Energía (Kcal/kj)	Proteína (gr)	Grasas (gr)	Grasas saturadas (gr)	Hidratos de carbono (gr)	Azúcar es (gr)	Sal (gr)
	187,29 (786,62)	8.32	5.94	1.10	25.15	1.57	1.48
Datos obtenidos a partir de análisis del producto							