

# ***Gambardina***

***(Colas de langostino rebozadas  
ultracongeladas)***



*Sugerencia de presentación*

|                                              |                        |
|----------------------------------------------|------------------------|
| <b>EMITIDO POR:</b> Departamento de Calidad. | <b>FECHA:</b> 09/04/14 |
| <b>REVISADO POR:</b> Dirección Comercial.    | <b>FECHA:</b> 09/04/14 |
| <b>APROBADO POR:</b> Director de Producción. | <b>FECHA:</b> 09/04/14 |

## Ficha Técnica de Producto

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

#### 1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Langostinos rebozados (dejando la cola fuera, o en “gabardina”), prefritos, congelados y envasados. Alimento precocinado ultracongelado.

#### 1.2. POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando lactantes y personas que presenten alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes.

El producto requiere de un tratamiento culinario previo a su consumo.

#### 1.3.- INGREDIENTES.

LANGOSTINO (40%), harina de TRIGO, agua, sal, aceite de girasol, gasificantes (E-450i, E-500 ii), potenciador del sabor (E-621), emulgente (E-471), colorantes (E-100, E-101i), estabilizante (E-451i) y conservador (METABISULFITO sódico). Contiene CRUSTÁCEOS, GLUTEN y SULFITOS.

**1.3.1.- Descripción de ingredientes principales:** Langostinos (*Penaeus* ó *Litopenaeus* spp.)

**1.3.2.- Porcentaje de rebozado:** 60% ± 5%.

#### 1.4.- DIMENSIONES APROXIMADAS.

| Calibre           | Peso          |
|-------------------|---------------|
| 50/70 unidades/kg | 10/30 g/pieza |

### 2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

#### 2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

| Parámetro   | Nivel objetivo | Nivel máximo aconsejable |
|-------------|----------------|--------------------------|
| Temperatura | ≤-18°C         | -15°C (Transporte)       |

#### 2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

| Criterio              | Parámetro               | Nivel máximo admitido        | Nivel máximo aconsejable |
|-----------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Higiene de proceso    | <i>Escherichia coli</i> | Máximo 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 ufc/g                 |
| Seguridad alimentaria | Salmonella              | Ausencia ufc/25 g            | No se aplica             |

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

#### 2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Parámetro                      | Cantidades por 100 g de alimento<br>Valores orientativos | Unidades |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|
| Energía                        | 189.0                                                    | kcal     |
| Proteínas                      | 7.2                                                      | g        |
| Hidratos de carbono            | 22.0                                                     | g        |
| de los cuales azúcares totales | <0.5                                                     | g        |

## Ficha Técnica de Producto

|                         |      |   |
|-------------------------|------|---|
| Grasas                  | 8.06 | g |
| de las cuales saturadas | 2.18 | g |
| Sal                     | 1.2  | g |

*Nota: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto.*

### 3.- INDICACIONES DE EMPLEO.

#### 3.1.- MODO DE EMPLEO.

Las Gambardinas pueden cocinarse nada más sacarlas del congelador, aunque es preferible dejar que pierdan frío a temperatura ambiente durante unos minutos.

Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C.

No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y así, se podrán freír convenientemente.

Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

#### 3.2.- 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.

#### 3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

| CONSERVACIÓN EN EL HOGAR         |                  |
|----------------------------------|------------------|
| En congeladores con estrellas    |                  |
| *** ó ****                       | Varios meses (1) |
| **                               | Un mes           |
| *                                | Una semana       |
| En el congelador del frigorífico | 3 días           |
| En el frigorífico                | 24 horas         |

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

#### 3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

##### 3.4.1.- Lote

Identificado por ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto:

LOTE: L-XXXXXXXX

##### 3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:  
*Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00)*

#### 3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y 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.

## Ficha Técnica de Producto

| Anexo II Reglamento (UE) 1169/2011                                                                   | Presencia en el producto |                                  | Presencia en la planta de elaboración |                                  | Posibilidad de contaminación cruzada       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                      | Presencia ó Ausencia     | Ingrediente ó Sustancia afectado | Presencia ó Ausencia                  | Ingrediente ó Sustancia afectado | Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto) |
| Cereales con gluten y productos derivados                                                            | Presencia                | Harina de trigo                  | Presencia                             | Harina de trigo                  | No aplica                                  |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                          | Presencia                | Langostino                       | Presencia                             | Crustáceos varios                | No aplica                                  |
| Huevos y productos a base de huevos                                                                  | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Huevo                            | Nivel bajo                                 |
| Pescado y productos a base de pescado                                                                | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Pescados varios                  | Nivel bajo                                 |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                            | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No                                         |
| Soja y productos a base de soja                                                                      | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Soja                             | Nivel bajo                                 |
| Leche y sus derivados (incluido lactosa)                                                             | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Leche en polvo, queso.           | Nivel bajo                                 |
| Frutos de cáscara y productos derivados                                                              | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No                                         |
| Apio y productos derivados                                                                           | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Apio                             | Nivel bajo                                 |
| Mostaza y productos derivados                                                                        | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Mostaza                          | Nivel bajo                                 |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                              | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No                                         |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO <sub>2</sub> ) | Presencia                | Metabisulfito sódico             | Presencia                             | Aditivo                          | No aplica                                  |
| Altramuz y Productos derivados.                                                                      | Ausencia                 |                                  | Ausencia                              |                                  | No                                         |
| Moluscos y Productos a base de moluscos.                                                             | Ausencia                 |                                  | Presencia                             | Moluscos varios                  | Nivel bajo                                 |

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.

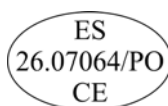
### 4.- ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

#### 4.1.- ENVASADO.

Envase primario: film de polietileno de baja densidad, formando bolsa.

Envase secundario: caja de cartón ondulado con impresiones de la marca.

#### 4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



#### 4.3.- FORMATOS DE DISTRIBUCIÓN.

| kg/caja        | Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet) | kg/palet |
|----------------|----------------------------------------|----------|
| 1 x 2kg = 2 kg | 16 x 15 = 240 cajas                    | 480 kg   |

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.