

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha Ed.:
	CALAMAR ROMANA CLASSICS NOS 8x500 gr.		03/01/2019
			Código:
			0564
			Revisión:
			00
			ES 12.02764.MU CE

FAMILIA:

PRECOCINADOS

NOMBRE COMERCIAL

POTA NEOZELANDESA-TSQ

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Anillas de pota a la romana classic nos

NOMBRE CIENTÍFICO

Nototodarus sloanii

ZONA DE CAPTURA

Océano Pacífico.Sector suroccidental. FAO 81



INGREDIENTES

Pota neozelandesa (50%), harina de trigo, agua, aceite de girasol, almidón de trigo modificado (E-1414), sal, gasificante (E-450, E-500), espesantes (E-466), estabilizante (E-407), harina de malta, emulgente (E-471), levadura y colorante (E-160e)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo dorado tras la fritura.

Textura: Rebozado crujiente por fuera, tierno por dentro.

Olor: Típico de los productos fritos.

Sabor: Bueno, propio del calmar con ligero sabor a limón.

Formas: Anillas de pota rebozada

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- **Vida Útil:** 18 Meses
- **Tratamiento Y Procesado:** Producto Ultracongelado
- **Diametro:** 55/65 mm
- **Grosor:** 10 mm
- **Ausencia cuerpos extraños:** Ausencia
- **% Rebozado:** 50% $\pm$ 5 %
- **Cantidad pieza aprox.:** 50/80 por Kg.
- **Tª. Conservación:** -18 °C
- **%defectos:** 5% $\pm$ 2

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.:
	CALAMAR ROMANA CLASSICS NOS 8x500 gr.	03/01/ 2019
		Código:
		0564
		Revisión:
		00
		

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

- pH: 7- 8
- Plomo : <0.3 ppm
- Cadmio: 1 ppm
- Mercurio: . 0.5 ppm
- NLVT: <5 mg/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos	Max. 10 ⁶ ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Enterobacterias	Max. 10 ³ ufc/g
E. Coli	Max. 10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	Max. 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Max. 10 ² ufc/g

DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

VALORES NUTRICIONALES

Energía	824 kJ /197 Kcal
Grasas	10.8 g
De las cuales saturadas	1.5 g
Hidratos de Carbono	18 g
De los cuales azúcares	0.9 g
Proteínas	6.3 g
Sal	1.3 g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 03/01/2019
	CALAMAR ROMANA CLASSICS NOS 8x500 gr.	Código: 0564
		Revisión: 00
		ES 12.02764.MU CE

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	SI	NO	TRAZAS
Cereal (Gluten)	X		
Molusco	X		
Crustáceo			X
Huevo		X	
Pescado			X
Cacahuete		X	
Soja		X	
Leche			X
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (SO2)		X	
Altramuces		X	

CONSEJOS DE USO

Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180°C) hasta que estén dorados (3-5 minutos). Cocinar poca cantidad de cada vez para evitar que descienda mucho la temperatura del aceite.

USO ESPERADO

Este alimento está destinado para la población en general. Consultar listado de alérgenos

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta	Bolsa
Peso unidad venta	500 gr.

ENVASE PRIMARIO		ENVASE SECUNDARIO	
Tipo	Bolsa plástico	Tipo	Caja cartón
Formato	500 gr.	Formato	8x500 gr.

Ficha Técnica realizada con los datos suministrados por nuestro proveedor Iberconsa.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.:
	CALAMAR ROMANA CLASSICS NOS 8x500 gr.	03/01/2019
		Código:
		0564
		Revisión:
		00
		

IDENTIFICACIÓN

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.