

Preparado para Paella de Mariscos 400 g

EMITIDO POR: Departamento de Calidad.	FECHA: 18/07/14
REVISADO POR: Dirección Comercial.	FECHA: 18/07/14
APROBADO POR: Director de Producción.	FECHA: 18/07/14

Ficha Técnica de Producto

1.-DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Mezcla de mariscos y vegetales, con un colorido atractivo. Alimento preparado ultracongelado.

1.2.- POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando lactantes y aquellas 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.

Mariscos (64%) (BERBERECHO (*Cerastoderma edule*, criado en Atlántico Noreste, FAO 27) ó ALMEJA del Pacífico (*Tawera gayi*, capturado en Océano Pacífico, FAO 87), POTA (Pota (*Illex spp.*, capturado en Atlántico Suroeste, FAO 41), agua, sal, estabilizante (E-450, E-451i) y antioxidante (E-330)), CIGALA (Cigala (*Nephrops norvegicus*, capturado en Atlántico Noreste, FAO 27), antioxidantes (E-450i, E-331iii, E-330, E-222 y E-223 (SULFITOS)), CAMARÓN (*Pandalus spp.*, capturado en Atlántico Noroeste, FAO 21), MEJILLÓN de Chile cocido media concha (*Mytilus chilensis*, criado en Chile)), guisante y pimientos rojo. Contiene MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS y SULFITOS.

1.4.- DIMENSIONES.

Peso neto escurrido
400 g/bandeja

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 ² 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 Valores orientativos	Unidades
Energía	228/54	Kj/kcal
Proteínas	6.8	g
Hidratos de carbono	3.6	g
de los cuales azúcares totales	0.9	g
Grasas	0.9	g

Ficha Técnica de Producto

de las cuales saturadas	0.3	g
Sal	0.56	g

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

3.- INDICACIONES DE EMPLEO:

3.1.- MODO DE EMPLEO Y RECETA.

El preparado de paella CLAVO puede usarse para preparar una paella sin ser descongelado previamente en una nevera. Se puede utilizar dejándolo atemperar unos minutos antes de usar.

Receta: Cubra con aceite el fondo de la paella y sofría durante 15 minutos un poco de ajo, cebolla y tomate bien picados.

Seguidamente añada el preparado de paella CLAVO y el arroz, rehogando el conjunto durante 1 minuto aproximadamente.

Finalmente añada agua hirviendo en una cantidad de 2 a 3 veces la del arroz. Incorpore la sal y el azafrán a su gusto.

Cocine todo unos 5 minutos a fuego vivo y otros 12 a fuego lento. Antes de servir, deje reposar la paella 5 minutos.

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

	Presencia en el producto		Presencia en la planta de elaboración		Posibilidad de contaminación cruzada
Anexo II Directiva 1168/2011	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia		Presencia	Harina, almidón de trigo, panes rallados	Bajo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Presencia	Cigala, camarón.	Presencia	Crustáceos varios	No aplica
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Bajo
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de soja	Bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche en polvo, queso.	Bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	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 ₂)	Presencia	E-222 , E-223	Presencia	Aditivo	No aplica
Altramuz y Productos derivados.	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y Productos a base de moluscos.	Presencia	Berberecho ó almeja del Pacífico, pota, mejillón.	Presencia	Moluscos varios	No aplica

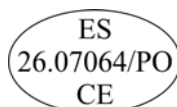
Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

4.-ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

4.1.- ENVASADO.

Envase primario: bandeja de poliestireno, cerrada con film de polipropileno.
Envase secundario: caja de cartón ondulado, con impresiones de la marca.

4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



4.3.- FORMATO DE DISTRIBUCIÓN.

kg/caja	Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet)	kg/palet
12 x 400 g=4,8 kg	9 x 11 = 99 cajas	475,2 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.