

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	TORTILLITAS DE CAMARON CONGELADAS
<b>MARCA</b>	CASTELLAR
<b>REFERENCIA ARTICULO</b>	000145
<b>PESO NETO</b>	300 g
<b>FORMATO</b>	Caja de 12 unidades
<b>FABRICADO POR</b>	26.007095/CA
<b>DISTRIBUIDOR</b>	Mariscos Castellar, S.L. <b>R.G.S.E.A.A.: 12.0015163/J</b>
<b>VIDA UTIL</b>	540 días desde la fecha de producción (18 meses)
<b>INFORMACION</b>	Tortillita de unos 30 g por unidad, cada bandeja trae 10 tortillitas aproximadamente.

INGREDIENTES	
Agua, harina de <b>TRIGO, CAMARONES</b> (18-20%), cebolla, harina de garbanzos, aceite de girasol, sal y perejil.	
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene Gluten y Crustáceos. Puede contener trazas de Pescado, Lactosa, Soja, Apio

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<b>E. COLI</b>	10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>STAFHYLOCOCCUS AUREUS</b>	10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia/25g
<b>LISTERIA</b>	10 <sup>2</sup> /g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
<b>ASPECTO</b>	Normal
<b>COLOR</b>	Típico amarillo dorado
<b>OLOR</b>	Ausencia de olores extraños
<b>SABOR (una vez cocinado)</b>	Característico
<b>TEXTURA</b>	Rebozado Crujiente

VALORES NUTRICIONALES / 100 g	
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	900 kJ / 213,9 kcal
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	32 g
<b>de los cuales, AZÚCARES</b>	1,6 g
<b>GRASAS</b>	6,5 g
<b>de las cuales, SATURADAS</b>	1,1 g
<b>PROTEÍNAS</b>	5,9 g
<b>SAL</b>	2,2 g

Versión: 1	Fecha de creación: 12/12/2018	Fecha última actualización: 08/03/2023
------------	-------------------------------	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO

**Sartén/Freidora:** Freímos las tortillitas de camarones por ambos lados en aceite caliente durante 1-2 minutos aproximadamente hasta que estén doradas. Escurrir el aceite y consumir en caliente. **Horno:** descongelar el producto durante 15 minutos. Precalentar el horno a 200°C durante 10 min. Untar la bandeja ligeramente con aceite, colocar las tortillitas de camarones y echar unas gotas de aceite en cada unidad. Hornear durante 10-15 min. Retirar del horno y consumir caliente.

El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C durante el transporte y en momentos de carga y descarga. Una vez descongelado, no volver a congelar.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

<b>FRIGORÍFICO</b>	24 Horas
<b>CONGELADORES *</b>	Una semana
<b>CONGELADORES **</b>	Un mes
<b>CONGELADORES ***</b>	Tres meses
<b>CONGELADORES -18°C</b>	Hasta la fecha de consumo preferente

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>TIPO DE ENVASE</b>	Bandeja de plástico sellada		
<b>MATERIAL DEL ENVASE</b>	Plástico PP		
<b>MEDIDAS DE LA UNIDAD</b>	Alto: 4 cm	Largo: 25 cm	Ancho: 13,5 cm
<b>PESO DE LA UNIDAD</b>	Peso Bruto: 350 g		Peso neto escurrido: 300 g
<b>CÓDIGO BARRAS UNIDAD</b>	8423719720205		
<b>TIPO DE EMBALAJE</b>	Caja de cartón (Contiene 12 unidades de venta)		
<b>MEDIDAS DEL PAQUETE</b>	Alto: 15 cm	Largo: 41 cm	Ancho: 26 cm
<b>PESO DEL PAQUETE</b>	Peso Bruto: 4650 g		Peso neto escurrido: 3600 g
<b>CÓDIGO BARRAS PAQUETE</b>	18423719720202		
<b>PALETIZACIÓN</b>	Paquetes/capa: 9		Número de capas: 11
	Paquetes/palet: 99		Unidades/palet: 1188
	Altura máxima: 215 cm		Peso (con palet): 485 Kg

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rglto 1169/2011</b>		
<b>ALÉRGENO</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	Si	Harina de TRIGO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	CAMARONES
Huevos y productos a base de huevo	No	
Pescado y productos a base de pescado	Puede contener trazas	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	Puede contener trazas	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Puede contener trazas	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	No	
Apio y productos derivados	Puede contener trazas	
Mostaza y productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

<b>DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rglto 1829/2003</b>	
<b>X</b>	<b>No contiene OGM:</b> Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM.
	<b>Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido:</b> Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados.

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>
RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 142/2002, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, RD 1976/2004, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CE) 1333/2008, RD 135/2010, Reglamento (CE) 10/2011, RD 890/2011, RD 191/2011, Directiva 2011/91/UE, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1379/2013, Reglamento (CE) 1079/2013, Resolución de 28 de Marzo de 2016 de la Secretaria General de Pesca.

Versión: 1	Fecha de creación: 12/12/2018	Fecha última actualización: 08/03/2023
------------	-------------------------------	--