



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 11-07-2012
Rev.: 07

PRODUCTO: **Muslitoa Empanado C/PZA**
FORMATO: **10 x 1 Kg.**
CÓDIGO: **906**



Descripción del producto:

Comida semi-preparada ultracongelada con tratamiento térmico derivada del pescado con aroma y sabor a cangrejo. Empanado y con pinza natural de cangrejo.

Peso escurrido (sin glaseante): 1000 g.

Ingredientes:

Surimi [pescado blanco (*Nemipterus japonicus*), azúcar, estabilizadores (E-451i, E-450iii)], agua, preparado para empanado [harina de trigo, sal, dextrosa, levadura, conservante (E-282), ácido acético y colorantes (E-160c, E-100)], mezcla [harina de trigo, almidón de maíz, almidón modificado, sal y estabilizadores (E-339, E-500)], pinza de cangrejo, almidón de maíz, almidón de tapioca, clara de huevo, azúcar, aceite de soja, sal, potenciadores del sabor (E-635, E-621), saborizante de cangrejo, humectante (E-170i), vino de arroz y extracto de cangrejo.

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM's y no ha sido producido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Sistema de marcado e identificación de lotes:

- Lote externo: Fecha de consumo preferente o Lote. Aparece si el producto no ha sido elaborado en nuestras instalaciones
- Lote interno: Ejemplo: 30521-1296: (1296: código producto, 30521: nº correlativo)
- EAN 13: 8412098009063
- EAN 128: (01)18412098009060(15)AAMMDD(10)LOTE

Otras informaciones de interés:

- Origen: India

Características fisicoquímicas:

<u>Determinación</u>	<u>Valor nominal (%)</u>	<u>Tolerancias</u>	<u>Método Análisis</u>
Humedad	67	+/- 5%	-
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento

Características organolépticas:

ASPECTO GENERAL	Congelado: Color anaranjado característico del rebozado sin alteraciones manifiestas. Forma de muslito con pinza de cangrejo visible. Tras fritura: El rebozado se torna más brillante, de color más anaranjado. Aspecto no grasoso. No se deshace, mantiene la estructura.
COLOR	Congelado: Rebozado anaranjado, pata de cangrejo rojiza e interior de surimi blanco brillante. Tras fritura, el rebozado resulta más brillante, tendiendo hacia dorado, mientras que el interior no varía.
OLOR	Característico a fritura de marisco (cangrejo) y al rebozado. Ausencia de olores anormales
SABOR	Suave a surimi rebozado. Retrogusto suave a marisco (cangrejo). Ausencia de sabores anormales en general.



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 11-07-2012
Rev.: 07

PRODUCTO: **Muslitoa Empanado C/PZA**
FORMATO: **10 x 1 Kg.**
CÓDIGO: **906**



TEXTURA

Se corresponde con la textura visible del producto. El rebozado es crujiente, no excesivamente grueso, duro o grasiento. Surimi firme, a usencia de textura gomosa, blanda, esponjosa. Sin burbujas de aire.

Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

La duración de la vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura interior de -18°C . Mantener a -18°C . No congelar una vez descongelado

Uso destino del producto:

Los Muslitos precisan de una fritura para su consumo.

Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias a los siguientes productos:

1. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
2. Pescado y productos a base de pescado
3. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.
4. Huevos y productos a base de huevo

*Puede contener trazas de moluscos y sulfitos (<10 ppm)

Especificaciones generales.

Ver Anexo

ELABORADO POR	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Dpto. Ambiental, Calidad y Seguridad Alimentaria: Marta Oceja Figueras	Director Comercial: Ignacio Fernández	Director General: Joaquín Fernández Berjano