

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

ALBÓNDIGA DE MERLUZA

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porciones de merluza sometidas a un proceso de picado, condimentado, amasado, formado esférico y congelado.

LISTADO DE INGREDIENTES

MERLUZA (50%), agua, almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, grasa de palma, azúcar, malta de CEBADA y especias), fibra vegetal, proteína de SOJA (SULFITOS), sal, maltodextrina, ajo, cebolla, perejil, estabilizante (E-451i) y especias. Contiene PESCADO, GLUTEN, SOJA Y SULFITOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, APIO, MOSTAZA, LECHE, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS.

MODO DE PREPARACIÓN

Freír en abundante aceite a 180°C entre 5 y 5.5 minutos. Sugerencia: Una vez frito, cocer durante 10 minutos con una salsa de acompañamiento

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PESO (g)

30-35

DIAMETRO (cm)

3,5-4,5

CALIBRE (unidades/kg)

25-35

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-04
		R:03 12/01/2017 F. envío:06/09/2017
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		
PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	131	kcal
Energía	549	kJ
Grasas	5,2	g
de la cuáles saturadas	0	g
Hidratos de Carbono	11	g
de los cuáles azúcares	0,5	g
Proteínas	10	g
Sal	1,1	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS					
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	Nivel medio
Pescado y productos a base de pescado	Presente	Merluza	Presencia	Pescados varios	No aplica
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Presencia	Proteína de soja	Presencia	Proteína de soja	No aplica
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche en polvo, queso.	Nivel medio
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Presencia	Proteína de soja (Sulfitos)	Presencia	Proteína de soja (Sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel medio

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

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-04
			R:03 12/01/2017 F. envío:06/09/2017
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica
<i>Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)</i>			
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.		
MODO DE 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		
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR			
En congeladores con estrellas			
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**	Un mes		
*	Una semana		
En el congelador del frigorífico	3 días		
En el frigorífico	24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>		
DECLARACIÓN DE 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		
IDENTIFICACIÓN SANITARIA			

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

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-04
		R:03 12/01/2017 F. envío:06/09/2017
MARCA	CLAVO	
FORMATO	6 x 1 kg	
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad formando bolsa	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado	
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera	
PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	6	Kg
CAJAS x FILA	9	Cajas
FILA x PALET	11	Filas
TOTAL DE CAJAS	99	Cajas
PESO NETO (PALET)	594	Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22