



FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

MUSLITOS 250

CODIGO:

051000102

PROVEEDOR AUTORIZADO:

Nº AUTORIZACION:

Pais de origen : India
Metodo de producción:

Zona de captura: -
Arte de pesca: -

CARACTERISTICAS PRODUCTO

Peso neto: 6kg (24 x 250 g) **Peso neto escurrido:** 6kg (24 x 250 g)

Tolerancia sobre la media: Media de pesos >= 250 g. 2 % en pesos puntuales.

Talla: 50-52 mm **Maximo:** 52mm **Minimo:** 50 mm
Peso: 33-34 g **Maximo:** 34g **Minimo:** 33g

Composición detallada: Surimi 48% [(Carne de PESCADO, azúcar, clara de HUEVO en polvo, estabilizantes (E-451,E-450)], agua, empanado [agua, almidón de maíz,almidón de tapioca, almidon de TRIGO, sal, espesantes (E-412), proteínas de soja, colorante (E-160C), pan rallado (harina de TRIGO, almidon de maíz, aceite de palma, levadura, sal, dextrosa, colorante (E-160C)) almidon de maíz, almidon de tapioca, pinzas de CANGREJO natural, almidón de tapioca modificado, azúcar , sal, colorante (E-170), clara de HUEVO en polvo, aceite de SOJA, humectante (E-420), extracto de carne de CANGREJO, extracto de CANGREJO, aroma de CANGREJO, espesante (E-407), potenciador del sabor (E-621).

Tolerancia:

Lista de aditivos(incluido carry-over): Estabilizantes (E-451, E-450); colorantes (E-160c, E-170), humectante (E-420), espesante (E-407, E-412), potenciador del sabor (E-621).

Ingredientes que poseen aditivos: Surimi, pan rallado.

Modificación genética de algun componente:

No

Alergenos:

Si. Contiene PESCADO, HUEVO, GLUTEN, CRUSTÁCEOS y SOJA.

Modo de preparación: En freidora o sartén con abundante aceite. Calentar el aceite a unos 170°C. Sin dejar descongelar el producto, freir durante 5 min. hasta conseguir color dorado.

Descripción del producto:

Visual: Formas similares a pinzas de cangrejo, empanadas.
Para su consumo necesita tratamiento domestico adicional
Color: Empanado naranja en capa externa, blanco en el interior.
Sabor: Típico a marisco
Olor: A marisco y pescado

Consistencia/textura: Característica, textura en fibras y consistencia firme no harinosa.



CARACTERISTICAS LOGISTICAS

Unidades venta por palé: 88 cajas **Base:** 8 cajas **Altura:** 11 capas

Lote: Según proveedor

Caducidad: 24 meses tras fecha envasado

Temperatura almacenamiento: - 18 °C

Temperatura transporte: - 18 +/- 3°C

Paletizacion 1ª capa



CODIGO EAN 13: **8410809512079**

Paletizacion 2ª capa



CODIGO EAN 14: **18410809512076**



FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

MUSLITOS 250

CODIGO:

051000102

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Max. unidades

Recuento total de aerobios mesofilos(31°C+/-1°C):	1 x 10e6	ufc/g
Enterobacterias totales:	1 x 10e3	ufc/g
Salmonella -Shigella	ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	1 x 10e2	ufc/g

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

Max. unidades

Tolerancia:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR por 100 g
Valor energético(Kcal)	143
Valor energético(KJ)	598
Grasas	2,5 g
Ácidos grasos saturados	1,2 g
Hidratos de Carbono	22,5 g
Azúcares	2,4 g
Proteínas	7,5 g
Sal	2,76g

Ficha elaborada por:

Dpto. Calidad y Producción

Revisada y aprobada por:

Dpto. Calidad y Producción

Documento con control informatico, no necesita firma.

Ed:5

Rev:4

Fecha:13/06/2023

pag 2 de 2.



ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº - 4,
Santiago de Cartes. (Cantabria)
Telf. 942835000/Fax: 942835141
RSI: E-12.00013/S-CE
RSI: E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

MUSLITOS 250

CODIGO:

051000102

DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Medidas de la caja:

360*302*152

medida exterior con la caja llena.

Se admitiran pequeñas diferencias siempre que no afecten al paletizado.

CODIGO EAN 14 18410809512076

Peso: 418g



Etiquetado master : Impreso en la caja

La etiqueta puede ir impresa o pegada.



* En caso de exportación a destino con requisitos SAE, existe la información complementaria en la FICHA de Especificación SAE de consideración obligatoria y conjunta a esta ficha.

Ed:5

Rev:4

Fecha:13/06/2023

Anexo pag 2 de 2.