

TORTILLITA DE CAMARONES

Clasificación y Definición	PLATO PRECOCINADO A BASE DE PESCADO Y CONGELADO	
Marcas comerciales que fabrica	C&H Ruiz Distribuciones S.C.	
Composición cualitativa	<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aceite de girasol - Harina de trigo (agente de tratamiento de la harina: E920, dosis máxima 100ppm) y enzimas). - Camarones (camarones y sal) (crustáceo) - Cebolla - Sal (sal refinada marina y antiaglomerante E536) - Harina de garbanzos (garbanzos) - Perejil 	
Composición cuantitativa (por una masa)	<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aceite de girasol (60 litros) - Harina de trigo (agente de tratamiento de la harina: E920, dosis máxima 100ppm) y enzimas, (50 kilos) - Camarones (camarones y sal) (20 kilos) - Cebolla, (14 kilos) - Sal (sal refinada marina y antiaglomerante E536), (2,5 kilos) - Harina de garbanzos (garbanzos), (2 kilos) - Perejil, (2 kilos) 	
Síntesis Proceso de Fabricación	<ol style="list-style-type: none"> 1.Recepción de camarones congelados y almacenamiento en congelador a -18°C 2.Almacenamiento del resto de ingredientes no perecederos en almacén 3. Descongelar camarones en cámara de refrigeración durante 12 horas. 3. Inicio de proceso: picado de cebolla y perejil, mezclado con agua y harina y amasado homogéneo en batidora 4. Adición de camarones previamente descongelados 5. Mezclado y amasado 6. Fritura en aceite de girasol durante 5 minutos entre 170 y 180°C 7. Ecurrido y enfriado 8. Envasado y congelación (-30°C) 9. Termosellado y empaquetada 10. Almacenamiento congelado (- 18°C) 11.Distribución 	
Características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> - Aspecto de pequeña tortilla de forma irregular de color dorado - Olor característico - Sabor y aroma a marisco frito - Consistencia crujiente 	
Datos del etiquetado	Denominación del producto	Tortillitas de camarones
	Marco comercial	C&H Ruiz Distribuciones S.C.
	Identificación del fabricante	26.12135/CA
	Listado de ingredientes:	Harina de trigo , harina de garbanzos, camarones , agua, cebolla, sal, perejil y aceite de girasol
	Cantidad neta/bandeja	400 g. aprox./ 1380 aprox/ 24 uds/ 100 udes/ 150 udes
	Nº de lote	Nºsemana/DD/AA
	Fecha de consumo preferente	18 meses
Condiciones de almacenamiento y transporte	Consérvese hasta su consumo a -18°C	

Leyenda de preparación para consumo	Freir a una temperatura de 170° C durante un minuto aprox, hasta dorar.																															
Marcado de consumo preferente y n° de lote	Consumo preferente: 18 meses. Identificación lote: N°semana/DD/AA Lo impresión se morca en el envase con tinta indeleble.																															
Presentación y envasado	Envuelta individual: Bandeja de PVC termosellada																															
Características Químicas	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1539.90KJ/100g</td> <td colspan="2">367.80 Kcal/100g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>25.90g/100g</td> <td>De las cuales Saturadas</td> <td>5.40g/100g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>22.00g/100g</td> <td>De los cuales Azúcares</td> <td>1.60g/100g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>5.94g/100g</td> <td>Sal</td> <td>1.50g/100g</td> </tr> </table>				Valor energético	1539.90KJ/100g	367.80 Kcal/100g		Grasas	25.90g/100g	De las cuales Saturadas	5.40g/100g	Hidratos de carbono	22.00g/100g	De los cuales Azúcares	1.60g/100g	Proteínas	5.94g/100g	Sal	1.50g/100g												
Valor energético	1539.90KJ/100g	367.80 Kcal/100g																														
Grasas	25.90g/100g	De las cuales Saturadas	5.40g/100g																													
Hidratos de carbono	22.00g/100g	De los cuales Azúcares	1.60g/100g																													
Proteínas	5.94g/100g	Sal	1.50g/100g																													
Características Microbiológicas	<p><i>Extraído de Boletín de análisis</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Test</th> <th>Criterio de aceptación</th> <th>Frecuencia de análisis</th> <th>Laboratorio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td><1E6 UFC/g</td> <td>1 x lote/semestre</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td><1E4 UFC/g</td> <td>1 x lote/semestre</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><1E2 UFC/g</td> <td>1 x lote/semestre</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td><1E2 UFC/g</td> <td>1 x lote/semestre</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>1 x lote/trimestre</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td><1E2 UFC/g</td> <td>1 x lote/semestre</td> <td>Externo</td> </tr> </tbody> </table>				Test	Criterio de aceptación	Frecuencia de análisis	Laboratorio	Aerobios mesófilos	<1E6 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo	Coliformes	<1E4 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo	Escherichia coli	<1E2 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo	Staphylococcus aureus	<1E2 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo	Salmonella spp.	Ausencia/25g	1 x lote/trimestre	Externo	Listeria monocytogenes	<1E2 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo
Test	Criterio de aceptación	Frecuencia de análisis	Laboratorio																													
Aerobios mesófilos	<1E6 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo																													
Coliformes	<1E4 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo																													
Escherichia coli	<1E2 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo																													
Staphylococcus aureus	<1E2 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo																													
Salmonella spp.	Ausencia/25g	1 x lote/trimestre	Externo																													
Listeria monocytogenes	<1E2 UFC/g	1 x lote/semestre	Externo																													
Alérgenos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene Crustáceos. - Contiene sulfitos. - Incluye cereales que contienen gluten y productos derivados 																															
Caracterización	<p>Alimentos listos para el consumo favorecedores del crecimiento de Listeria monocytogenes en base a los siguientes análisis de pH y actividad de agua:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ensayos</th> <th>Resultados (#)</th> <th>Unidades</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Actividad del agua a 20°C</td> <td>0.969</td> <td></td> <td>FQ.AL.32</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>7.77</td> <td>Unidades de pH</td> <td>FQ.AL.4</td> </tr> </tbody> </table>				Ensayos	Resultados (#)	Unidades	Método	Actividad del agua a 20°C	0.969		FQ.AL.32	pH	7.77	Unidades de pH	FQ.AL.4																
Ensayos	Resultados (#)	Unidades	Método																													
Actividad del agua a 20°C	0.969		FQ.AL.32																													
pH	7.77	Unidades de pH	FQ.AL.4																													