# FICHA TÉCNICA

## TORTILLITA DE CAMARONES

| | |
|---|---|
| **Clasificación y Definición** | PLATO PRECOCINADO A BASEDE PESCADO Y ULTRACONGELADO |
| **Marcas comerciales que fabrica** | PRECOCINADOS ALGASUR |
| **Composición cualitativa** | **Ingredientes**<br>- Agua<br>- Camarones<br>- Harina de garbanzos<br>- Harina de trigo<br>- Cebolla<br>- Sal<br>- Perejil desecado<br>- Aceite de girasol |
| **Síntesis Proceso de Fabricación** | 1.Recepción de camarones congelados y almacenamiento en congelador a -18°C<br>2.Almacenamiento del resto de ingredientes no perecederos en almacén<br>3. Inicio de proceso: picado de cebolla y perejil, mezclado con agua y harina y amasado homogéneo en batidora<br>4. Adición de camarones previamente descongelados<br>5. Mezclado y amasado<br>6. Fritura en aceite durante 3 minutos entre 170 y 180°C<br>7. Escurrido y enfriado<br>8. Envasado y ultracongelación (-30°C)<br>9. Termosellado y empaquetada<br>10. Almacenamiento congelado (- 18°C)<br>11.Distribución |
| **Características organolépticas** | - Aspecto de pequeña tortilla de forma irregular de color dorado<br>- Olor característico<br>- Sabor y aroma a marisco frito<br>- Consistencia crujiente |

| **Datos del etiquetado** | | |
|---|---|---|
| | Denominación del producto | Tortillitas de camarones |
| | Marco comercial | Precocinados ALGASUR |
| | Identificación del fabricante | Catering La Fragua s.l |
| | Listado de ingredientes: | Harina de trigo, harina de garbanzos, camarones,<br>cebolla, sal, perejil y aceite de girasol |
| | Cantidad neta/bandeja | 250 g. aprox. |
| | N° de lote | DD/MM/AA que coincide con la fecha de empaquetado |
| | Fecha de consumo preferente | 18 meses |

| | |
|---|---|
| **Condiciones de almacenamiento y transporte** | Consérvese hasta su consumo a -18°C |
| **Leyenda de preparación para consumo** | Semi-descongelar, 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.<br>Identificación lote: 6 dígitos (Día de lo semana- Mes-Año)<br>Lo impresión se morca en el envase con tinta indeleble. |
| **Presentación y envasado** | Envuelta individual: Bandeja de PVC termosellada |

**Características Químicas**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Valor energético | 1539.90KJ/100g | 367.80 Kcal/100g | |
| Grasa Bruta | 25.90g/100g | Grasa Saturada | 5.40g/100g |
| Hidratos de carbono | 22.00g/100g | Azúcares | 1.60g/100g |
| Proteínas brutas | 5.94g/100g | Sal | 1.50g/100g |

**Características Microbiológicas**

*Extraído de Boletín de análisis*

| 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**

- Incluye cereales que contienen gluten y productos derivados
- Incluye crustáceos y productos a base de crustáceos