



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

Página 1 de 2

Fecha: 10-12-2015.  
Rev.04.

PRODUCTO: **Mini-Muslito PREMIUM IN 16g**  
FORMATO: **4 x 1 Kg**  
CÓDIGO: **4077**

### Descripción del producto:

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

Peso neto: 1000 g.

### Ingredientes:

Surimi 48% [**pescado** blanco, azúcar], agua, empanado [harina de trigo (**gluten**), agua, almidón de maíz, almidón modificado, sal, dextrosa, levadura, colorante (160c)], pinza de cangrejo (**crustáceo**), almidón de maíz, almidón de tapioca, clara de **huevo**, azúcar, sal, aceite de **soja**, aromas de cangrejo (**crustáceo**), [preparaciones aromáticas naturales, potenciadores del sabor (E-621, E-635)], vino de arroz (sustancias aromáticas, agua, jarabe de glucosa, etil-alcohol) y humectante (E-170).

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: 8412098040776
- EAN 14: (01) 18412098040773(15) **YYMMDD** (10) **LOTE**

### Otras informaciones de interés:

- Origen: India

### Características fisicoquímicas:

Determinación	Valor nominal (%)	Tolerancias	Método Análisis
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento

### Características organolépticas:

<b>ASPECTO GENERAL</b>	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 graso. No se deshace, mantiene la estructura.
<b>COLOR</b>	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.



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

Página 2 de 2

Fecha: 10-12-2015.  
Rev.04.

PRODUCTO: **Mini-Muslito PREMIUM IN 16g**  
FORMATO: **4 x 1 Kg**  
CÓDIGO: **4077**

<b>OLOR</b>	Característico a fritura de marisco (cangrejo) y al rebozado. Ausencia de olores anormales
<b>SABOR</b>	Suave a surimi rebozado. Retrogusto suave a marisco (cangrejo). Ausencia de sabores anormales en general.
<b>TEXTURA</b>	Se corresponde con la textura visible del producto. El rebozado es crujiente, no excesivamente grueso, duro o grasiento. Surimi firme, ausencia 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
Mantener a  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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.
5. Soja y productos a base de soja.

### Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

<b>Valor energético</b>	<b>644kJ /419 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>3,3g</b>
<b>De las cuales saturadas</b>	<b>1,6g</b>
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>23g</b>
<b>De los cuales azúcares</b>	<b>3,7g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>7,7g</b>
<b>Sal</b>	<b>1,3g</b>

### Normativa legal vigente:

Ver Anexo

<b>ELABORADO POR</b>	<b>APROBADO POR:</b>
Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria	Dirección General