

**DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

Albóndigas de bacalao ó croquetas caseras de bacalao congeladas.

Presentadas con nuestras marcas comerciales CAMÓS, PEISAL, EL REZÓN y también con la marca de distribuidores.

**DATOS DEL FABRICANTE**

Razón Social: Congelats Camós, S.L.

Domicilio: Av. del Textil nº 29, p. 1º, 46870 Ontinyent (Valencia)

Teléfono: 962910905

C.I.F.: B96817895

R.S.I.: ES 26.06522/V CE

ISO 9001:2008: ES059717-1

IFS Food y BRC: C0255202

Halal: HFQ-INC-157/2016-12-07/V

**LISTA DE INGREDIENTES**

Patata, **bacalao** (17 %) (bacalao y sal), **huevo**, perejil y ajo.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS**

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las albóndigas de bacalao se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en dos tamaños: la ESTÁNDAR de 30 gramos de peso la unidad y la SUPER de 50 gramos.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas verdes y marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan una fina cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con fibras de bacalao, el cual, junto con el ajo, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
<i>Salmonella</i>	Ausencia/ 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ 25g

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Valor energético	507 Kj (120 Kcal)
Grasas	3,1 g
de las cuales saturadas	0,72 g
Hidratos de carbono	16,7 g
de los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	6,4 g
Sal	1,80 g

**TRATAMIENTO**

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36º C.

#### ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 14x400 g	400 g. de producto 220x215x30 mm. EAN: 84.14045.00401.5	14 bolsas 395x255x140 mm. EAN: 84.14045.14401.8	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm. EAN: 8.84.14045.14401.4
FAMILIAR 12 x 500 g	500 g. de producto 220x225x30 mm. EAN: 84.14045.00501.2	12 bolsas 395x255x140 mm. EAN: 84.14045.12501.7	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm. EAN: 8.84.14045.12501.3
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	1 kg. de producto 220x300x50 EAN: 84.14045.01001.6	6 bolsas 395x255x140 mm. EAN: 84.14045.61001.8	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm. EAN: 8.84.14045.61001.4

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de  $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ .

#### LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

#### ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| -Denominación del alimento     | -Lote                         |
| -Lista de ingredientes         | -Código de barras EAN 13      |
| -Peso neto                     | -Datos de la empresa.         |
| -Conservación y modo de empleo | -Fecha de consumo preferente. |

#### MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a  $180^{\circ}\text{C}$ ., durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén.

#### POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG**

Este producto contiene huevo y pescado.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

ALÉRGENOS Y OMG (X)	PRESENCIA	AUSENCIA
1. Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
3. Huevos y productos a base de huevos	X	
4. Pescado y productos a base de pescado	X	
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
6. Soja y productos a base de soja		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, y productos derivados)		X
9. Apio y productos derivados		X
10. Mostaza y productos derivados		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO <sub>2</sub>		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos		X
15. OMG (organismos modificados genéticamente)		X