


CARACOL PERIBÁÑEZ	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	FECHA: 02/2019 EDICIÓN: 6
-------------------	------------------------	------------------------------

	CARACOL CONGELADO				
	Caracoles terrestres sacrificados, sometidos a lavado, cocción y congelado para uso en diferentes platos.				
INGREDIENTES	Caracoles (Hélix Otala) , agua, sal,				
PROPIEDADES/CARACTERÍSTICAS	FÍSICAS				
	Caracol entero, con concha, sacrificado con la carne expuesta al exterior y congelado. Calibre 20/22				
	ORGANOLÉPTICAS (tras descongelación)				
	Olor	A molusco			
	Color	Grisáceo, concha de diferentes colores			
	Textura	Blanda, no gomosa			
	Sabor	Suave a molusco			
	MICROBIOLÓGICAS (Reg. 2073/2005)				
	Microorganismos		Límite		
		n	c	m	M
	Salmonella	5	0	Ausencia en 25g	
	E.coli	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g
	S.aureus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
	QUÍMICAS				
CONTAMINANTE		LÍMITE			
NP		NP			


CARACOL PERIBÁÑEZ	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	FECHA: 02/2019 EDICIÓN: 6
-------------------	------------------------	------------------------------

PROCESOS TECNOLÓGICOS	Cocción a 95° C durante 5 minutos
ENVASADO	Bolsa de plástico de 2,5 Kg
EMBALAJE	Caja cartón
ALMACENAMIENTO	-18 °C o inferior
DISTRIBUCIÓN	-18 °C o inferior
CONDICIONES DE USO	Verter los caracoles de esta bolsa en agua hirviendo, dejar hervir durante 10-12 minutos y cocinar al gusto
VIDA ÚTIL	Consumo preferente antes de 24 meses
POBLACIÓN DE DESTINO	No apto para alérgicos a los moluscos
ALÉRGENOS	Moluscos
AREA DE DISTRIBUCIÓN	Nacional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
(Valores medios para 100 gr. de producto)

ENERGIA	232/55	KJ/KCAL
GRASAS TOTALES	1,33	g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	0,5	g
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	0,47	g
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,36	g
HIDRATOS DE CARBONO	< 0,1	g
DE LOS CUALES AZÚCARES	<0,1	g
PROTEINAS	6,69	g
SAL	1,21	g

OGM	No contiene organismos genéticamente modificados
------------	--

ELABORADO POR	Caracoles Peribañez SL Cami Vell d'Albal nº 107 46469 Beniparrell (Valencia) RGSEAA 12.20112/V	
----------------------	--	---