



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 02/10/2018

Rev.: 03

CÓDIGO

4494

DATOS DEL PRODUCTO

Palito de Mar sin gluten UE 6x1kg IQF

FORMATO: 6 x 1kg

DESCRIPCIÓN

Comida preparada, congelada IQF, con tratamiento térmico derivada del pescado, con aroma y sabor a cangrejo.

Sin GLUTEN. Adecuado para celíacos.

Origen: Polonia

FOTO:



DATOS DEL FABRICANTE

COMPESCA S.A.
C/ Joaquín Salas 6, Mercasantander, 39011 Santander
(Cantabria)-España.

R.S.I:
12.00322/S
12.13400/S
40.16243/S

INGREDIENTES

Agua, Surimi (**pescado**), almidón de patata, aceite de colza, azúcar, sal, proteína de **soja**, almidón de trigo, aromas de cangrejo (**crustáceos, soja**), clara de **huevo**, potenciadores del sabor E-621, E-631, E-635) y colorantes (E-120, E-170, E-160c).

DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS

OMG: Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con la legislación vigente.

ALÉRGENOS:

- Contiene PESCADO, SOJA, HUEVO Y CRUSTACEOS.
- Contenido en gluten inferior a 20 ppm.

TRAZABILIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

- Lote externo: XYDDDF, donde X: es la línea de producción, Y: es la última cifra del año de elaboración, DDD: es el día de elaboración (del 1 al 365), F: se refiere a frozen. Aparece si el producto no ha sido elaborado en nuestras instalaciones
- Lote interno: Ejemplo: 30521-1296: (1296: código producto, 30521: nº correlativo)
- EAN 13: Marcado en el envase/ 8412098044941
- EAN 128: Marcado en el máster/ (01) 18412098044948(15)YYMMDD(10) **LOTE**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general	Forma de varitas de color rojo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior.
Color	Rojo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior
Olor	Característico del marisco (cangrejo)



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 02/10/2018
Rev.: 03

Sabor	Característico del cangrejo
Textura	Se corresponde con la textura de la carne de cangrejo, ausencia de textura gomosa. Ligeramente filamentado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias	Método Análisis
Piezas/envase	35	+/-1	Recuento
Peso unidad (g)	29	+/-0,5	Pesada
Longitud (cm)	13	+/-0,3	Medición
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de elaboración (si la temperatura de conservación es igual o inferior a -18°C).

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Durante el transporte la temperatura del vehículo no ha de superar los -15°C.

MODO DE EMPLEO

Una vez descongelado puede consumirse tal y como está, no precisa ningún tipo de tratamiento culinario.

POBLACIÓN DESTINO

Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias (ver declaración de alérgenos).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)

Valor energético	548 kJ/ 130 kcal
Grasas	1,3 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	19,6 g
De los cuales azúcares	3,7 g
Fibra alimentaria	1,3 g
Proteínas	5,3 g
Sal	1,99 g

OTRAS ESPECIFICACIONES

Ver anexo de ESPECIFICACIONES GENERALES

ELABORADO POR Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria	APROBADO POR: Dirección General
---	---