

URKABE BENETAN, S.A. Pol. Masti Loidi 9-11 20100 - Errenteria Gipuzkoa Tel: 943493535 -943492270	 FICHA TECNICA	Ficha: B351900 Revisión: 0 Fecha: 03/09/2019
--	---	--

NOMBRE DEL PRODUCTO: CONCHA DE VIEIRA, MEJILLON Y GAMBA HIG.

DENOMINACIÓN LEGAL: Concha rellena de vieira, mejillón y gamba. Plato precocinado



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto precocinado ultracongelado. Concha de vieira rellena principalmente de productos de origen pesquero, verduras y bechamel. Precisa de un tratamiento térmico previo a su consumo.

MARCA: CAPRICE

INGREDIENTES:

20% Carne de VIEIRA, agua, 10% carne de MEJILLÓN, vino blanco (SULFITOS), 9% GAMBA (GAMBA, agua, sal, antioxidante (E-330), estabilizantes (E-450, E-451 y E-452) y conservador (METABISULFITO sódico)), harina de TRIGO, cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol), champiñones laminados, NATA líquida, LECHE en polvo, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante (E-330)), QUESO emmental, MANTEQUILLA, almidón modificado de maíz, aromas, caldo de PESCADO (sal, almidón de maíz, extracto de levadura, PESCADO en polvo, GAMBA en polvo, azúcar, aroma (contiene PESCADO)), sal y especias.

PESO UNITARIO (G): Venta por unidad (110 aprox.)

UNIDAD DE VENTA

Formato	HIGIENIZADO
Material	PP
C. Barras	8423359519009

CAJA

Unidades	18	Peso caja (g)	1980 aprox.
Material	CARTÓN		
Medidas (mm)	(L) 337	(A) 222	(H) 90

PALET EUROPEO

Cajas/Fila	11	Total Unidades	132	Peso palet (kg)	11 aprc
Filas/Palet	12	Altura Total (cm)	175		

VIDA UTIL : 18 MESES Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de" Formato: mm(mes)/aa(año)

LOTE: Consta de 5 cifras definidas mediante la fecha de envasado: a (año) mm (mes) dd (dia).
Ejemplo: 90101 (envasado el 1 de Enero del 2009)

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACION: Mantener a -18°C

MODO DE EMPLEO:

Horno: Precalentar el horno 10 minutos a 200°C.
Colocar las vieiras congeladas en una bandeja para horno, sobre papel sulfurizado.
Hornear a media altura durante 25 minutos aproximadamente a 200°C.

NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

LIMITES MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	VALOR DE REFERENCIA
Enterobacterias:	N.A.
Salmonella:	No detectado /25g
Staphylo aureus:	< 100 ufc/g
L. monocytogenes:	< 100 ufc/g
Echerichia coli:	< 100 ufc/g
Coliformes:	< 10000 ufc/g
Mesófilos aerobios:	N.A
Mesófilos anaerobios:	N.A

VALORES NUTRICIONALES

PARAMETROS	POR 100G.	
Valor energético:	(kcal)	117
Valor energético:	(kJ)	492
Grasas:	(g)	4,3
De las cuales saturadas:	(g)	2,3
Hidratos de carbono:	(g)	8,6
De los cuales azúcares:	(g)	3,5
Fibra alimentaria:	(g)	2,5
Proteínas:	(g)	9,8
Sal:	(g)	0,8

LISTADO DE ALERGENOS

ALERGENO	Presente *	Contam. cruzada*
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, cebada, avena, spelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Check sin marcar indica alérgeno NO PRESENTE

OGM

No contiene derivados de organismos genéticamente modificados.



LEGISLACION APLICABLE

- Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores
- Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente
- Real Decreto 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.
- Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones posteriores
- Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1109/1991 por el que se aprueba la norma general relativa a los alimentos ultracongelado destinados a la alimentación humana