



# FICHA TÉCNICA

Ensalada de cangrejo B250 ml

Código: 4100

Código EAN: 8427754041004



## 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Ensalada de mar (cangrejo T/B250ml 150gr).

## 2. DESCRIPCIÓN:

La ensalada de mar (cangrejo) es una conserva exquisita y de buena presencia. Consta de troncos de surimi de color blanco y anaranjado (txaka) con pimiento rojo del piquillo en tiras y aceite vegetal. Al producto se le realiza un tratamiento térmico que le confiere al producto final unas características organolépticas específicas, añadiendo aceite vegetal para aumentar dichas características, previa a la esterilización del producto.

## 3. LISTA DE INGREDIENTES:

Surimi (carne de pescado, estabilizantes: sorbitol E420, polifosfatos E452), agua, fécula de trigo, aceite vegetal, proteína de soja, sal, azúcar, clara de huevo, gelificante: almidón modificado E1420, aroma y extracto de cangrejo, potenciador del sabor: glutamato monosódico E621, colorantes E160c, E120) aceite vegetal, pimiento rojo.

**Contiene: gluten, crustáceo, pescado, huevo y soja.**

## 4. ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS:

**4.1 General:** Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

### 4.2 Valores y rangos aceptados:

PARAMETRO	EXTRA
Olor	Típico
Textura	Típica
Sabor	Característico sin sabores extraños
pH	6 - 7.5

## 5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

5.1 Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap.V, Apdo. 2.05.07)

5.2 Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37°C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- a) Ausencia de deformación del envase después del período de incubación
- b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- c) Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo.

## 6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100 g de producto):

Valor energético (Kcal / kJul)	337.33 / 1398.19
Grasas (g)	28.37
De las cuales saturadas	3.91
Hidratos de carbono (g)	15.95
De los cuales azúcares	1.98
Fibra alimentaria (g)	1.07
Proteínas (g)	4.55
Sal (g)	1.05

## 7. FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Escurecido (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Frasco B250	250	225	150	12	12	14	2016

## 8. TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Recomendaciones de almacenaje: temperatura máxima de 25°C y humedad relativa mínima de 80%

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

## 9. ETIQUETADO:

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD. 1334/1999 y sus modificaciones posteriores).

## 10. RECOMENDACIONES DE USO:

No hay grupos de población excluidos del consumo.

Una vez abierto, conservar en frigorífico

## 11. ALÉRGENOS:

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados	x		x	
Crustáceos y derivados	x		x	
Huevos y derivados	x		x	
Pescado y productos derivados	x		x	
Cacahuets y derivados		x		x
Soja y derivados	x		x	
Leche y derivados (incluido lactosa)		x		x
Frutos de cáscara y derivados		x		x
Apio y derivados		x		x
Mostaza y derivados		x		x
Semillas de sésamo y derivados		x		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		x		x
Altramuces y derivados		x		x
Moluscos y derivados		x		x

## 12. RADIACIONES:

El producto no ha sido irradiado.

## 13. OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

## 14. SUSTANCIAS CONTAMINANTES:

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008". También cumple con la directiva 91/493/CEE por la que se aplican las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0.30 mg/Kg
Cadmio	0.05mg/Kg
Mercurio	0.5 mg/Kg
Dioxinas	3.5 pg/g)
Silicales a dioxinas	6.5 pg/g
Histamina	100mg/Kg