



FICHA TÉCNICA

Pinzas de mar 250 ml

Código: 0038

Código EAN: 8427754000384

F.C: 24/07/23



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Pinzas de mar (surimi de pescado), tarro 250 ml B-250.

Las pinzas de mar son una conserva exquisita y de buena presencia. Es un producto obtenido a partir de pescado "Surimi" como ingrediente caracterizante mediante un tratamiento térmico que confiere al producto final unas características organolépticas específicas, añadiendo aceite vegetal para aumentar dichas características, previa a la esterilización del producto. Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Envase redondo de vidrio con tapa twist-off anonima dorada esterilizable y boton de seguridad.

Formato	B-250 g
Peso	Neto 220 g
Peso	Escurreido 135 g

3. LISTA DE INGREDIENTES

Surimi ((agua, surimi (pescado, estabilizantes (E420, E450, 451, 452) y azúcar), almidón (contiene gluten), clara de huevo, proteína de soja, Aceite vegetal (colza, Girasol), almidón modificado, azúcar, sal, aroma (contiene crustáceos), potenciadores de sabor (E-621, E-635), lecitina (contiene soja) y colorante (extracto de pimentón)) y aceite de girasol. Puede contener trazas de moluscos, leche, apio y mostaza.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

61% Agua, surimi (pescado, estabilizantes (E420, E450, 451, 452) y azúcar), almidón (contiene gluten), clara de huevo, proteína de soja, Aceite vegetal (colza, Girasol), almidón modificado, azúcar, sal, aroma (contiene crustáceos), potenciadores de sabor (E-621, E-635), lecitina (contiene soja) y colorante (extracto de pimentón). Puede contener trazas de moluscos, leche, apio y mostaza.

39% Aceite de girasol refinado. Acidez (% oleico) $\leq 0,2\%$ / Índice de peróxidos (m.eq.O2/ Kg.) ≤ 10

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **COLOR:** Uniforme, con tonalidades anaranjadas. El color del aceite dorado con distintas tonalidades. Libre de cualquier decoloración objetable.
- **OLOR Y SABOR:** Característico de del producto, con aroma a cangrejo. Sin malos olores o sabores signo de descomposición o ranciedad.
- **TEXTURA:** Firme, fina y suave. Sin ser excesivamente blanda o dura.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

- **PH:** > 4,6
- **HISTAMINAS:** límites según legislación: <50 mg/kg
- **METALES PESADOS:** Límites según legislación: Plomo: 0,3 ppm / Cadmio: 0,1 ppm / Mercurio: 1 ppm

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Producto sometido a tratamiento térmico en autoclave.
- Esterilidad comercial: Ausencia de microorganismos patógenos y no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.
- Prueba de ESTABILIDAD
- Incubación de un envase a $37\pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 7 días
- Incubación de un envase a $55\pm 5^{\circ}\text{C}$ durante 7 días
- Muestra testigo sin incubación (7 días a temperatura ambiente: $18-25^{\circ}\text{C}$)

Ausencia de deformación del envase. Ausencia de alteraciones organolépticas. Diferencia de pH <0,5 unidades en relación a la muestra testigo.

7. PRESENCIA DE ALÉRGENOS Y OGM:

Presencia de alérgenos: Pescado, gluten, huevo, soja, crustaceos. Puede contener moluscos, leche, apio y mostaza

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
Altramucos y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X	X	

Ausencia de OGM.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100g de producto escurrido):

Valor energético (Kcal / kJ)	135 / 571
Grasas (g)	3.8
De las cuales saturadas	0.4
Hidratos de carbono (g)	16
De los cuales azúcares	2.9
Proteínas (g)	9
Sal (g)	1.5

9. FORMATO Y PRESENTACIÓN:

- **Envase:** Envase redondo de vidrio con tapa twist-off anónima dorada esterilizable y botón de seguridad.
- **Embalaje:** Base de cartón y retráctil de plástico transparente.
- **Palet:** Madera tamaño europeo (80*120)

10. LOTE (Descripción de la codificación del lote):

Fecha de fabricación: 21/07/2021 Lote: 20/21

202 (Día natural del año)

21 (Dos últimas cifras del año)

Fecha de caducidad: Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AAAA

11. TRANSPORTE / ALMACENAMIENTO / CONSUMO PREFERENTE:

No requiere condiciones especiales de transporte.

Conservar fuera de la luz solar directa.

Guardar en lugar fresco y seco; una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 4 días.

El producto tiene una fecha de consumo preferente de 5 años desde el día de su fabricación.