

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL:2611
	CRUJIENTE DE PATATA Y LANG.TG 10banx10undX30g	Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

CRUJIENTE DE PATATA LANG. TG 10banX10undX30gr

Código EAN 13: : 8436024103144

Código EAN 128: (01)18436024103141(15) FECHA CADUCIDAD (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO – CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCION: Langostino envuelto en un hilo de patata.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción:

PATATA: **53%**

LANGOSTINO (*Penaeus Vannamei*): **28.2 %**

BAGA DORADA (*Nemipterus Virgatus*): **17.6%**

VARIOS: **1.2%**, (almidón de tapioca 40%, ajo, azúcar, aceite de soja, sal)

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si

No, entonces: Marca proveedor Marca Blanca

CADUCIDAD

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL:2611
	CRUJIENTE DE PATATA Y LANG.TG 10banx10undX30g	Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

24 meses.

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Freir en abundante aceite a 160°/180°, durante 3/5 minutos.

Descongelar 48 horas en el frigorífico

Conservar a -18°, caducidad en cámara frigorífica.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón

Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm) 33
 Ancho (cm) 22
 Alto (cm) 20.5

Unidades caja: 100

Palet:

Kilos caja: 3

 Formato Palet: europeo

 Cajas x fila: 11
 Filas x palet: 8
 Kg de Palet: 264

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	12.65%
De los cuales azúcares:	2.05%
Grasas:	1.67%
De las cuales saturadas:	0.26%
Proteínas:	5.82%
Sal:	0.97%

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías: 178

Kjulios: 744

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Indicar legislación que aplica: Sistema de gestión de calidad certificado por BUREAU VERITAS

Gérmenes

Recuento Aerobis mesofilos: 1.3×10^2 ufc/g

Recuento Enterebacteriaceae: <10 ufc/g

Coliformes / g (30 °C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Normas UNE- EN ISO 9001

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL:2611
	CRUJIENTE DE PATATA Y LANG.TG 10banx10undX30g	Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g
 Salmonella en 25 g : AUSENCIA
 Listéria monocitógenes
 Clasificación del producto:
 Otras normas ¿??

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio

Marquen la opción según sea el caso:

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
- a. Trigo
 - b. Centeno
 - c. Cebada
 - d. Avena
 - e. Espelta
 - f. Kamut
2. Crutáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y derivados
8. Lactosa
9. Frutos de cáscara:
- a. Avellanas
 - f. Almendras
 - b. Anacardos
 - c. Pascanas
 - d. Castañas de Pará
 - e. Pistachos
 - f. Nueces
 - g. Nueces de Macadamia
10. Apio y derivados
11. Mostaza y productos derivados
12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
13. Dióxido de azufre y sulfitos
14. Altramuces y productos derivados de altramuces
15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Color: blanquecino
 Sabor: a marisco y patata
 Textura: firme
 Olor: característico de fritura

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =.
 Humedad:
 Impurezas:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL:2611
	CRUJIENTE DE PATATA Y LANG.TG 10banx10undX30g	Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: 0%

% Rebozado:

% Empanado:

% Sal: 0.50%

Talla o calibre: 30gr por pieza

Nº piezas por envase mínimo: 10

Peso pieza/unidad: 30gr

Origen: VIETNAM

Zona de FAO: 71

Nombre en latín especie: *Penaeus Vannamei, Nemipterus Virgatus*

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Contenido de líquido de gobierno o peso escurrido:

Contiene OMG's: SI NO