

	<b>FICHA TÉCNICA DE CALAMAR ROMANA EXTRA NZ TGP 4x1KG.</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3931</b>
		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**

CALAMAR ROMANA EXTRA NZ TGP 4x1KG.

Código EAN 13: 8436024102024

Código EAN 128: (01)18436024102021(15)fc(10)lote

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS**

Foto



DESCRIPCIÓN: Anillas de pota neozelandesa, rebozadas, prefritas y ultracongeladas

**COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).**

**Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.**

Pota (*Molusco*)(*Nototodarus sloani*) (47%), Rebozado (53%): {Agua, harina de *trigo*, aceite de girasol, almidón de *trigo*, sal, levadura, gasificantes (E-450, E-500), estabilizantes (E-412, E-415), correctores de acidez (E-330, E-331, E-338, E-451, E-452), colorantes (E-101, E-160a)}

**MARCA COMERCIAL**

Marca TOPGEL

Si

No, entonces:

Marca proveedor

Marca Blanca

	<b>FICHA TÉCNICA DE CALAMAR ROMANA EXTRA NZ TGP 4x1KG.</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3931</b>
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

**CADUCIDAD (meses)**

18 meses a partir de su fecha de fabricación

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

Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.

FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180 °C de 3 a 4 minutos

Conservar hasta la fecha de caducidad a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.

Producto precocinado ultracongelado

**EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO**

**Embalaje: Caja**

**Unidad mínima de venta:** caja

**Caja:**

Largo ( cm)	39,3
Ancho (cm)	26,3
Alto ( cm )	18,9
Unidades caja:	4
Kilos caja:	4

**Palet:**

Formato Palet:	EU
Cajas x Fila:	9
Filas x Palet:	11
Kg de Palet:	396

**VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):**

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	23,9 g
De los cuales azúcares:	0,53 g
Grasas:	13,3 g
De las cuales saturadas:	1,4 g
Proteínas:	1,2
Sal:	1,43 g

**VALOR ENERGÉTICO POR 100 g**

Kcalorías: 220 Kcal  
Kjulios: 919 KJ,

	<b>FICHA TÉCNICA DE CALAMAR ROMANA EXTRA NZ TGP 4x1KG.</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3931</b>
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

### INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica) Grupo A Comidas Preparadas

Gérmenes	Normas
Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g
- Enterobacterias	10 <sup>4</sup> ufc/g
- <i>E. coli</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
- <i>S. aureus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
- <i>L. monocytogenes</i>	10 <sup>2</sup> ufc/ g

### INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (indicar también si existen trazas como TRAZAS):

- 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - a. Trigo
  - b. Centeno
  - c. Cebada
  - d. Avena
  - e. Espelta
  - f. Kamut
- 2. Crustáceos 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).**

Pescado, crustáceos, moluscos y queso.

	<b>FICHA TÉCNICA DE CALAMAR ROMANA EXTRA NZ TGP 4x1KG.</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3931</b>
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

**INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA**

Color: Dorado  
 Sabor: Característico a calamar, con rebozado  
 Textura: Semicrujiente y tierno por dentro  
 Olor: Típico de los productos fritos

Otros datos cualitativos:

pH =  
 Grados Brix =  
 Humedad: 60 g  
 Ácidos grasos libres:  
 Índice de peróxidos:

**OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):**

% Glaseo:  
 % Rebozado: 54-58%  
 % Empanado:  
 % Sal: 1,43 g  
 Talla o calibre: 40/70 mm grosor: 10 mm  
 Nº piezas: 55/65  
 % inyección:  
 Peso pieza/unidad: 10-15 g  
 Origen:  
 Zona FAO:  
 Nombre en latín especie: *Nototodarus sloani*

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

Presentación:

- IQF .....
- VACÍO .....
- HIGIENIZADO .....
- INTERFOLIADO .....
- OTRO .....

Peso escurrido:

Contiene OMG's:  SI  NO