

	FICHA TÉCNICA DE DELICIA MORCILLA BURGOS TG 3bolx0.8Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3080
		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

DELICIAS DE MORCILLA DE BURGOS ULTRACONGELADAS.

Código EAN 13: 843602410498 1

Código EAN 128: (01)1843602410498 8 (15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN:

FABRICADAS CON MATERIAS PRIMAS DE MAXIMA CALIDAD, COMPLETAMENTE NATURALES, SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES:

- ARROZ BAHIA CATEGORIA EXTRA D.O. VALENCIA
- CEBOLLA NATURAL
- PIMENTON CATEGORIA EXTRA D.O. DE LA VERA
- MANTECA DE CERDO
- SANGRE DE CERDO

Peso aproximado de la bolsa: 800g

Peso aproximado de cada Delicia de Morcilla de Burgos: 15g

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

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

ARROZ CATEGORIA EXTRA (38 %), CEBOLLA NATURAL, MANTECA Y SANGRE DE CERDO, SAL Y ESPECIAS

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

☒ Si

☐ No, entonces:

☐ Marca proveedor

☐ Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

	FICHA TÉCNICA DE DELICIA MORCILLA BURGOS TG 3bolx0.8Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3080
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

18 MESES

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

18 meses

FRITAS, ASADAS AL GRILL, MICROONDAS, A LA PLANCHA O A LA BRASA Y EN COCIDOS TRADICIONALES. NO ES NECESARIO DESCONGELAR PREVIAMENTE

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja

Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm)	15
Ancho (cm)	24
Alto (cm)	17
Unidades caja:	3 Bolsas
Kilos caja:	2,4Kg

Palet:

Formato Palet:	Europalet
Cajas x Fila:	23
Filas x Palet:	8
Kg de Palet:	441.6Kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	17,6
De los cuales azúcares	
Grasas:	20,7
De las cuales saturadas	
Proteínas:	6
Sal	
VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Kcalorías:	
Kjulios: 1173.3	

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

	FICHA TÉCNICA DE DELICIA MORCILLA BURGOS TG 3bolx0.8Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3080
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)
 Coliformes / g (30°C)
 Coliformes fecales / g
 Estafilococos aureus / g
 Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g
 Salmonella en 25g
 Listeria monocytógenes
 Clasificación del producto:
 Otras normas ¿???

Normas

10 E + 04
 Ausencia/g
 Ausencia/g
 Ausencia/g
 10 E + 03
 Ausencia/ 25 g
 Ausencia/ 25 g

Clostridium Perfringens < 10

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).

Libre de gluten (<10 ppm) y lactosa, producto certificado conforme a la marca de garantía "Controlado por FACE" y ADILAC

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Negro

	FICHA TÉCNICA DE DELICIA MORCILLA BURGOS TG 3bolx0.8Kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3080
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Sabor: A pimienta negra y cebolla
 Textura: Textura desmenuzable
 Olor: A pimienta negra

Otros datos cualitativos:

pH =

Grados Brix =

Humedad:

Ácidos grasos libres:

Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:

% Rebozado:

% Empanado:

% Sal:

Talla o calibre:

Nº piezas: 53 Aprox.

% inyección:

Peso pieza/unidad: 15g

Origen:

Zona FAO:

Nombre en latín especie:

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

Presentación:

- ☐ IQF
☐ VACÍO
☐ HIGIENIZADO
☐ INTERFOLIADO
☐ OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: ☐ SI ☒ NO