

	FICHA TÉCNICA DE FANTASIAS AGUINAGA	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2264
		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

FANTASIA AGUINAGA TGP 10X250g

Preparación de surimi imitando a angula.

Código EAN 13: 8436024102512
 Código EAN 128: (01)18436024102519(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO – CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCION

Preparación de surimi imitando a angula.

**COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción.**

Surimi (pescado), agua, aceite de girasol, harina de trigo, cefalópodo (molusco), sal, proteína de soja, proteína vegetal, proteína de leche, albúmina de huevo, aromas, potenciador del sabor (E-621), estabilizante (E-415), corrector de acidez (E-270) y tinta de cefalópodo (molusco).
 Puede contener trazas de crustáceos.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

x Si

No, entonces: Marca proveedor Marca Blanca

CADUCIDAD

Producto congelado 2 años a partir de la fecha de congelación mantenida a -18°C.

	FICHA TÉCNICA DE FANTASIAS AGUINAGA	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2264
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

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

Producto ultracongelado: Descongelación de 2 a 3 horas a temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico. Una vez descongeladas están listas para su preparación, o bien pueden conservarse en el frigorífico durante 24 horas.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	39
Ancho (cm)	21,5
Alto (cm)	13,3
Unidades caja:	10

Palet:

Kilos caja:	2,9
Formato Palet:	Europalet
Cajas x fila:	11
Filas x palet:	10
Kg de Palet:	342

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor medio por	100 g
Valor energético	724 kJ /174 kcal
Grasas	11,1 g
de las cuales:	
- saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	9 g
de los cuales:	
- azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteínas	8,6 g
Sal	2,5 g

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos / g (30 °C)
 Coliformes / g (30 °C)
 Coliformes fecales / g
 Estafilococos aureus / g

Normas

Reglamento 2073/2005
 Reglamento 2073/2005
 Reglamento 2073/2005
 Reglamento 2073/2005

	FICHA TÉCNICA DE FANTASIAS AGUINAGA	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2264
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

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

Reglamento 2073/2005
 Reglamento 2073/2005
 Reglamento 2073/2005
 Preparación de surimi.

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:

x 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

- a. Trigo
- b. Centeno
- c. Cebada
- d. Avena
- e. Espelta
- f. Kamut

x 2. Crutáceos y productos a base de crustáceos.

x 3. Huevos y productos a base de huevo

x 4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

x 6. Soja y productos a base de soja

x 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

x 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: imitando angula natural.

Sabor: ausencia de sabores anómalos.

Textura: característica.

Olor: Característico

Otros datos cualitativos:

pH =

	FICHA TÉCNICA DE FANTASIAS AGUINAGA	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2264
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Grados Brix =
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado:
 % Empanado:
 % Sal:
 Talla o calibre:
 N° piezas:
 % inyección:
 Peso pieza/unidad:
 Origen:
 Zona de FAO:
 Nombre en latín especie:

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