

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	RAA-4.3-04-05-07
	<b>PALITOS KRISSIA HOSTELERÍA CONGELADO</b>	Revisión nº 04 28/09/2011

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	PREPARACIÓN DE SURIMI. (PALITOS)																												
<b>CATEGORÍA</b>	Plato preparado ultracongelado.																												
<b>MARCA COMERCIAL</b>	PALITOS DE MAR KRISSIA																												
<b>Nº R.G.S.</b>	ES/12.00016/SS/CE																												
<b>NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA</b>	ANGULAS AGUINAGA S.A.U. Laskibar nº 5. 20271 20271 IRURA (GUIPÚZCOA) ESPAÑA.																												
<b>INGREDIENTES</b>	Surimi 44 % (proteína de pescado y cefalópodo), agua, aceite de girasol, almidón y almidón modificado, sal, albúmina de huevo, proteína vegetal, aroma de cangrejo, potenciador del sabor (glutamato monosódico), extracto de vino blanco, azúcar, colorantes naturales (carmín de cochinilla y extracto de pimentón).																												
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Producto ultracongelado. Conservar a -18 °C																												
<b>CODIFICACIÓN DE LOTE</b>	Indica por orden año-mes-día más cuarenta de fabricación. Ejemplo: Lote L100341, indica que ha sido fabricado el 01 de marzo de 2010.																												
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	2 años a partir de la fecha de fabricación.																												
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Descongelación: De 2 a 3 horas según temperatura ambiente ó 24 horas en el frigorífico. Una vez descongelado está listo para su consumo, o bien puede conservarse en el frigorífico sin abrir durante cuatro semana. No recongelar.																												
<b>ETAPAS DE FABRICACIÓN</b>	Recepción materias primas. Preparación/pesaje materias primas. Mezcla ingredientes en cutter. Filtrado de la masa. <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL</b> Formado. Tratamiento térmico gelificación. Enfriado-corte. Envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Pasteurización del producto envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Detector de metales: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b> Control de peso. Congelación. Almacenamiento en estado congelado.																												
<b>CARACTERÍSTICAS ENVASADO</b>	MINIFLOWPACK																												
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICA:</b>	<p><b>pH:</b> 6,5-7,5</p> <p><b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100g</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético aprox ( kJ/kcal)</td> <td>358 / 85</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>máx. 4,5 %</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos saturados (g)</td> <td>máx. 1 g</td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos monoinsaturados (g)</td> <td>mín. 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos poliinsaturados (g)</td> <td>mín. 1 g</td> </tr> <tr> <td>- Omega 3 (EPA +DHA) (mg)</td> <td>mín. 40 mg</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>4-7 %</td> </tr> <tr> <td>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- azúcares (g)</td> <td>máx. 2 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g)</td> <td>mín. 1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>mín. 8 %</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>máx. 2 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>máx. 0,8 g</td> </tr> </table>	Valor energético aprox ( kJ/kcal)	358 / 85	Grasas (g)	máx. 4,5 %	de las cuales:		- ácidos grasos saturados (g)	máx. 1 g	- ácidos grasos monoinsaturados (g)	mín. 0,5 g	- ácidos grasos poliinsaturados (g)	mín. 1 g	- Omega 3 (EPA +DHA) (mg)	mín. 40 mg	Hidratos de carbono (g)	4-7 %	de los cuales:		- azúcares (g)	máx. 2 g	Fibra alimentaria (g)	mín. 1,2 g	Proteínas (g)	mín. 8 %	Sal (g)	máx. 2 g	Sodio (g)	máx. 0,8 g
Valor energético aprox ( kJ/kcal)	358 / 85																												
Grasas (g)	máx. 4,5 %																												
de las cuales:																													
- ácidos grasos saturados (g)	máx. 1 g																												
- ácidos grasos monoinsaturados (g)	mín. 0,5 g																												
- ácidos grasos poliinsaturados (g)	mín. 1 g																												
- Omega 3 (EPA +DHA) (mg)	mín. 40 mg																												
Hidratos de carbono (g)	4-7 %																												
de los cuales:																													
- azúcares (g)	máx. 2 g																												
Fibra alimentaria (g)	mín. 1,2 g																												
Proteínas (g)	mín. 8 %																												
Sal (g)	máx. 2 g																												
Sodio (g)	máx. 0,8 g																												
<b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: Simulando carne de cangrejo. Aroma: Suave, agradable a marisco. Textura: Fibrosa gradable al masticar. Sabor: a marisco.																												
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.																												
<b>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS</b>	Contiene pescado, crustáceos, moluscos y huevo. Producto apto para celíacos.																												