

FICHA TECNICA

VICENTE ELABORADOS CASEROS S.L.L , C.I.F.: B21439880
Polígono la Luz Nave 10 Lucena del Puerto 21820 (Huelva)

FICHA TECNICA

VICENTE ELABORADOS CASEROS S.L.L , C.I.F.: B21439880

Polígono la Luz Nave 10 Lucena del Puerto 21820 (Huelva)

FICHA TECNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL

ALBONDIGAS DE CHOCO Y GAMBAS

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO, SEGÚN LA LEGISLACIÓN VIGENTE

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA PROPIA INDUSTRIA

ALBONDIGAS

MARCAS COMERCIALES

CATEGORIA DEL PRODUCTO

PRECOCINADOS

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA (INCLUIDOS LOS ADITIVOS)

COMPOSICIÓN CUALITATIVA	CUANTITATIVA	INGREDIENTES
	600 gr choco	
	10 gr ajo	
	2 gr perejil	
	60 gr gambas	
	300 gr pan rallado	
	6 gr sal	
	62 gr agua	
	12 gr encolante	
	10gr. cebolla	

Ingredientes: **CHOCO**, pan rallado, **GAMBAS**, agua, **HARINA DE TRIGO**, ajo, perejil, **HARINA DE TRIGO HIDROLIZADA**, sal, E223, E452, E461, E415, E102, E110, E112, E202.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Ver ficha de proceso.

PRESENTACION DEL PRODUCTO

Bolsa termosellada de 0,5 kg

ENVASADO

Cajas de cartón ondulado

ETIQUETADO

En el etiquetado presente en la parte **superior** de la caja se especifica:

- Datos de la empresa envasadora. Dirección, teléfonos de contacto y N°RS
- Recomendaciones de conservación.
- Ingredientes.
- Peso neto.

Otra pegatina indica la fecha de fabricación que es el lote.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura igual o inferior -18 ° C

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Temperatura igual o inferior a -18 ° C

DESTINO FINAL PREVISTO

Personas de distintas edades y condiciones físicas.

La venta en supermercados para uso final del consumidor.

FICHA TECNICA

VICENTE ELABORADOS CASEROS S.L.L , C.I.F.: B21439880

Polígono la Luz Nave 10 Lucena del Puerto 21820 (Huelva)

Pueden comercializarse de la misma manera o se distribuyen a otras empresas de restauración.

VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Valoración nutricional por ración para la relación de alimentos y cantidades indicadas

Energía [kcal]	121	Calcio [mg]	33,0	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,062
Proteína [g]	10,8	Hierro [mg]	0,96	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,043
Hidratos carbono [g]	16,9	Yodo [µg]	34,3	Eq. niacina [mg]	4,2
Fibra [g]	1,1	Magnesio [mg]	25,6	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,21
Grasa total [g]	0,97	Zinc [mg]	0,80	Ac. Fólico [µg]	13,5
AGS [g]	0,20	Selenio [µg]	39,9	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0,99
AGM [g]	0,14	Sodio [mg]	586	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0,24
AGP [g]	0,20	Potasio [mg]	174	Retinol [µg]	11,9
AGP/AGS		Fósforo [mg]	103	Carotenos [µg]	Trazas
(AGP + AGM)/AGS				Vit. A Eq. Retinol [µg]	12,5
Colesterol [mg]	56,6			Vit. D [µg]	0,00024
Alcohol [g]	0			Vit. E Tocoferoles [µg]	1,2
Agua [g]	58,4				

CONDICIONES O CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

CONSUMO PREFERENTE (C/P) (F/E)

TIEMPO DE DURABILIDAD

La durabilidad del producto es de 18 meses.

MODO DE EMPLEO

Freír hasta alcanzar una temperatura igual o superior a 65 ° C en el centro del producto.

Servir caliente.

NORMATIVA

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y modificaciones. Reglamento (CE) nº 1441/2007
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
-
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles.
- Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados.
-
- Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la Calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

FICHA TECNICA

VICENTE ELABORADOS CASEROS S.L.L , C.I.F.: B21439880

Polígono la Luz Nave 10 Lucena del Puerto 21820 (Huelva)

CARACTERIZACIÓN PRODUCTO

Aspecto	Bola
Olor	Marisco
Sabor	Marisco suave
Consistencia	Gomosa, a base de trocitos de choco y gambas unidos.

PRODUCTO ACABADO

Normas microbiológicas:

Según Reglamento 2073/2005.

Tabla de Microorganismos a analizar por lote fabricado

. Escherichia coli	500 - 5000 u.f.c./g ; n=5 c=2
. Salmonella spp	Ausencia /25g; n=5 c=0

n= número de unidades de la muestra

c= número de unidades de la muestra que podrán situarse entre ambos valores.

FICHA TECNICA

VICENTE ELABORADOS CASEROS S.L.L , C.I.F.: B21439880

Polígono la Luz Nave 10 Lucena del Puerto 21820 (Huelva)

DECLARACIÓN DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	Utilizado como ingrediente	Presencia involuntaria (contaminación cruzada en salas de producción, en almacenes, en vehículos de transporte, etc.)
	SI/NO	SI/NO
Cereales que contienen gluten: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, excepto jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa, maltodextrina a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada, cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	SI	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado, excepto gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides, gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	NO	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja excepto aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados, tocoferoles naturales mezclados (E-306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja, fitosteroles y esteres de fitosteroles derivados de aceites vegetales de soja, esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), excepto lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas y lactitol.	SI	SI
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados excepto frutos con cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	SI

FICHA TECNICA

VICENTE ELABORADOS CASEROS S.L.L , C.I.F.: B21439880

Polígono la Luz Nave 10 Lucena del Puerto 21820 (Huelva)

DECLARACIÓN DE OGM	Utilizado como ingrediente	Presencia involuntaria (contaminación cruzada en salas de producción, en almacenes, en vehículos de transporte, etc.)
Materias primas utilizadas en la elaboración de este producto que contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)	NO	NO