

	FICHA TÉCNICA	P. GULA HOSTL -B- R
	RECETAS MAESTRAS: GULAS® AL AJILLO.	REV00 18/03/2024
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	UNTABLE DE SUCEDANEO DE ANGULA AL AJILLO.	
CATEGORÍA	Plato preparado refrigerado.	
MARCA COMERCIAL	AGUINAMAR PROFESIONAL	
Nº RGSEAA	ES/26.10672/BU/CE	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	ANGULAS AGUINAGA Laskibar nº 5. 20271 20271 IRURA (GIPUZKOA) ESPAÑA.	
INGREDIENTES	Ingredientes: sucedáneo de angula (proteína de <u>pescado</u> , agua, aceites vegetales*, harina de arroz, almidón modificado, almidón, proteína de <u>soja</u> , proteína vegetal, albúmina de <u>huevo</u> , aromas, sal, potenciador del sabor [E 621], estabilizante [goma xantana], corrector de acidez [ácido láctico], tinta de cefalópodo ( <u>molusco</u> )), agua, aceites vegetales*, ajo, aroma, yema de <u>huevo</u> , almidón modificado, estabilizantes (goma xantana, E 401), azúcar, vinagre, sal. Puede contener <u>crustáceos</u> .	
	*Ver sigla en el lote: Aceite de girasol: G, Oliva: O, Nabina: N.	
	* Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto refrigerado. Mantener entre 0 °C y 4 °C.	
MODO DE EMPLEO	Listo para su consumo. Remover y servir. Se recomienda no congelar.	
CODIFICACIÓN DE LOTE	L (aa)(mm)(dd+40) p.ej. L171057	
VIDA ÚTIL	60 días	
CARACTERÍSTICAS ENVASADO	Producto pasteurizado. Envasado en bandeja de plástico transparente. Encajado en caja de carton.	
GRAMAJES DISPONIBLES (g)	750 g	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
	Valor energético (kJ/kcal)	1226 / 297
	Grasas (g)	28
	de las cuales:	
	- saturadas (g)	3,1
	Hidratos de carbono (g)	6,9
	de los cuales:	
	- azúcares (g)	2,5
	Proteínas (g)	4,3
	Sal (g)	1,4
ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	*Los valores reflejados en las distintas referencias y tiradas de etiquetado, puede variar en función de la actualización de la información nutricional, cumpliendo los rangos de tolerancia e Incertidumbre de Medición establecidos.	
	Aspecto: Gulas* en salsa fina al ajillo	
	Aroma: suave, agradable, característico.	
	Textura: agradable al masticar.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Sabor: característico.	
	Según Legislación vigente:	
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
	Contiene pescado, moluscos, soja y huevo.  Puede contener crustáceos.	