

	FICHA TÉCNICA	B - C-
	HUEVO FRITO CONGELADO	REV02 30/05/2023

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HUEVO FRITO CONGELADO
CATEGORÍA	OVOPRODUCTO. Producto Pasteurizado.

MARCA COMERCIAL	ANGULAS AGUINAGA
Nº RGSEAA	ES/26.10672/BU/CE
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	ANGULAS AGUINAGA Laskibar nº 5. 20271 20271 IRURA (GIPUZKOA) ESPAÑA.

INGREDIENTES	Huevo , aceite de oliva virgen extra.
	* Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto ultracongelado. Mantener a -18 °C. Una vez descongelado, no volver congelar. Vida útil secundaria: En refrigeración: 72 horas desde que comienza a descongelar. 24 horas una vez abierto. Temperatura ambiente: 12 horas tras descongelación. 10 hora una vez abierto.
------------------------------------	---

MODO DE EMPLEO	DESCONGELACIÓN: 12 horas en refrigeración. 2-3 horas temperatura ambiente. Listo para su consumo sin cocinado, una vez atemperado. CALENTAMIENTO: Envase no apto para la regeneración. Sobre una superficie caliente tipo sartén / plancha. En microondas 10 segundos a potencia media (700 W).
-----------------------	---

CODIFICACIÓN DE LOTE	L (aa)(mm)(dd+40) p.ej. L201057
-----------------------------	---------------------------------

VIDA ÚTIL	18 meses
------------------	----------

CARACTERÍSTICAS ENVASADO	Producto congelado. Envasado en bandeja de plástico. Encajado en caja de cartón.
---------------------------------	--

GRAMAJES DISPONIBLES (g)	516 g (12 huevo / bandeja)
---------------------------------	----------------------------

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
	Valor energético (kJ/kcal)	734 / 177
	Grasas (g)	14
	de las cuales:	
	- saturadas (g)	3,5
	Hidratos de carbono (g)	0,7
	de los cuales:	
	- azúcares (g)	0,7
	Proteínas (g)	12
	Sal (g)	0,35

*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.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: huevo frito congelado. Aroma: agradable a huevo frito. Textura: característica. Sabor: agradable a huevo frito.
--	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
--	--

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene huevo.
-----------------------------------	-----------------