



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT 01-001

R:00 05/07/2017

**DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**

## GAMBARDINA (Colas de langostino rebozadas)

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Langostinos rebozados (dejando la cola fuera, o en “gabardina”), prefritos, congelados y envasados. Alimento precocinado ultracongelado.

**LISTADO DE INGREDIENTES**

Colas de langostino (40%) (LANGOSTINO, agua, sal, estabilizante (E-451i), antioxidante (METABISULFITO sódico)), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, gasificantes (E-450 i, E-500 ii), sal, potenciador del sabor (E-621) y colorantes (E-100, E-101 ii). Contiene CRUSTÁCEOS, GLUTEN y SULFITOS. Puede contener trazas de PESCADO, MOLUSCOS, SOJA, LECHE, HUEVO, APIO y MOSTAZA.

**DESCRIPCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES**

Langostinos (*Penaeus* ó *Litopenaeus vannamei*.)

**PORCENTAJE DE REBOZADO APROX.**

60% ± 5%.

**MODO DE PREPARACIÓN**

Las Gambardinas pueden cocinarse nada más sacarlas del congelador, aunque es preferible dejar que pierdan frío a temperatura ambiente durante unos minutos.  
Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C. No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y así, se podrán freír convenientemente.  
Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

**PESO APROX. (g)**

10-30 g/pieza

**CALIBRE APROX. (unidades/kg)**

50-70 u/kg



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT 01-001

R:00 05/07/2017

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	795	kJ
Valor energético	189	kcal
Grasas	8,1	g
de la cuáles saturadas	2,2	g
Hidratos de Carbono	22	g
de los cuáles azúcares	<0,5	g
Proteínas	7,2	g
Sal	1,2	g

*Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto*

## INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo	Presencia	Harina y almidón de de trigo	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Presencia	Langostino	Presencia	Crustáceos varios	No aplica
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO <sub>2</sub> )	Presencia	Metabisulfito sódico	Presencia	Aditivo	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo

*Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control*



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT 01-001

R:00 05/07/2017

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	<i>Escherichia Coli</i>	Máximo 10 <sup>2</sup> ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

<b>CATEGORÍA DE PRODUCTO</b>	Producto Ultracongelado
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

## CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas

*** 6 ***	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

<b>SIGNIFICADO DE LOTE</b>	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>
<b>DECLARACIÓN DE GMO's</b>	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
<b>IRRADIACIÓN</b>	NO
<b>IDENTIFICACIÓN SANITARIA</b>	<div>ES 26.07064/PO CE</div>

*Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes*



# FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

FT 01-001

R:00 05/07/2017

MARCA	ANELDICO	
FORMATO	1 x 2 kg	
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa.	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado.	
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera	
PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	2	Kg
CAJAS x FILA	16	Cajas
FILA x PALET	15	Filas
TOTAL DE CAJAS	240	Cajas
PESO NETO (PALET)	480	Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO CONGELADOS S.A.		
Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.		

**CLAVO FOOD FACTORY S.A.**  
**Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España**  
**Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74**