

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	600-DB-C-
	<b>GULAS Especial Restauración</b>	Revisión 00 20/06/2017

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	PRODUCTO DE LA PESCA TRANSFORMADO ULTRACONGELADO																				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato preparado ultracongelado.																				
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Gulas																				
<b>Nº RGSEAA</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 (GIPUZKOA) ESPAÑA.																				
<b>INGREDIENTES</b>	<p>Proteína de <b>pescado</b> y cefalópodo (<b>molusco</b>), agua, aceite de girasol, harina de <b>trigo</b>, sal, proteína de <b>soja</b>, proteína vegetal, proteínas de la <b>leche</b>, albúmina de <b>huevo</b>, aromas, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), estabilizante (goma xantana), corrector de la acidez (ácido láctico), tinta de cefalópodo (<b>molusco</b>). Puede contener trazas de <b>crustáceos</b>.</p> <p>* Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados.</p>																				
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	<p>Producto ultracongelado.</p> <p>Conservar a -18 °C</p>																				
<b>CODIFICACIÓN DE LOTE</b>	L(aa)(mm)(dd+40) p.ej. L170660																				
<b>VIDA ÚTIL</b>	2 años.																				
<b>MODO DE EMPLEO</b>	<p>Descongelación: De 2 a 3 horas según temperatura ambiente o 24 horas en el frigorífico.</p> <p>Una vez descongelado está listo para su consumo, o bien puede conservarse en el frigorífico sin abrir durante una semana.</p> <p>No recongelar.</p>																				
<b>ETAPAS DE FABRICACIÓN</b>	<p>Recepción materias primas.</p> <p>Preparación/pesaje materias primas.</p> <p>Mezcla ingredientes en cutter.</p> <p>Filtrado de la masa. <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL</b></p> <p>Tratamiento térmico gelificación.</p> <p>Pesaje automático en multicabezal.</p> <p>Envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b></p> <p>Detector de metales: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b></p> <p>Control de peso.</p> <p>Pasteurización del producto envasado: <b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL.</b></p> <p>Ultracongelación.</p> <p>Almacenamiento en estado congelado.</p>																				
<b>CARACTERÍSTICAS ENVASADO</b>	DOBLE BANDEJA+FILM.																				
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<p><b>pH:</b> 6-7</p> <p><b>HUMEDAD:</b> 63-67 %</p> <p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Valor energético (kJ/kcal)</td> <td style="text-align: right;">680 / 163</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- ácidos grasos saturados (g)</td> <td style="text-align: right;">1,3</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td style="text-align: right;">7,8</td> </tr> <tr> <td>de los cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- azúcares (g)</td> <td style="text-align: right;">1,6</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g)</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: right;">9,5</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td style="text-align: right;">2,5</td> </tr> </table> <p>*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.</p>	Valor energético (kJ/kcal)	680 / 163	Grasas (g)	10	de las cuales:		- ácidos grasos saturados (g)	1,3	Hidratos de carbono (g)	7,8	de los cuales:		- azúcares (g)	1,6	Fibra alimentaria (g)	2	Proteínas (g)	9,5	Sal (g)	2,5
Valor energético (kJ/kcal)	680 / 163																				
Grasas (g)	10																				
de las cuales:																					
- ácidos grasos saturados (g)	1,3																				
Hidratos de carbono (g)	7,8																				
de los cuales:																					
- azúcares (g)	1,6																				
Fibra alimentaria (g)	2																				
Proteínas (g)	9,5																				
Sal (g)	2,5																				
<b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Aspecto: imitando a la angula natural.</p> <p>Sabor, olor y textura: característicos.</p> <p>Ausencia de olores y sabores anómalos.</p>																				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios <b>microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</b>																				
<b>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS</b>	<p>Contiene pescado, moluscos, soja, leche, gluten y huevo.</p> <p>Puede contener trazas de crustáceos.</p>																				