

Ficha Técnica de Producto Terminado  
**MIX FRITURA PESCADO 500 g, Santa Rita**  
Cód. 0.5FS ed.02 fecha de revisión: 18/02/2019

*Santa Rita*  
Una forma diferente de hacer cosas

#### DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Id. Producto: Mix Fritura Pescado, 500g  
Marca: Santa Rita  
Lista de ingredientes: Harinas de **trigo**, harina de maíz y sémola de maíz, sal deshidratada en polvo. Sin otros ingredientes ni aditivos.  
Descripción producto: Mix preparado que origina un efecto crujiente y absorbe muy poco aceite. Conservando su textura y humedad interior.  
Aplicaciones: Para todo tipo de frituras

#### INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Id. alérgeno	presente	trazas	Id. alérgeno	presente	trazas
Cereales que contengan gluten.	SI	SI	Frutos de cáscara.	NO	NO
Crustáceos o derivados.	NO	NO	Apio y derivados.	NO	NO
Huevos y derivados.	NO	NO	Mostaza y derivados.	NO	NO
Pescado y derivados.	NO	NO	Sésamo y derivados.	NO	NO
Cacahuets y derivados.	NO	NO	A.sulfuroso / sulfitos >10 ppm	NO	NO
Soja y derivados.	NO	NO	Altramuces y derivados.	NO	NO
Leche y derivados (incluida lactosa).	NO	NO	Moluscos y derivados.	NO	NO

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios para 100 g. de producto.

Energía	1454/347	Kj/kcal
Grasas	1.3	g
de las cuales saturadas	0.2	g
Hidratos de carbono	74.3	g
de los cuales azúcares	1.7	g
Proteínas	8.4	g
Sal	2.1	g

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características organolépticas: Color dorado, suave, con tonos marfil (crema). Olor y sabor neutro. Sin olores extraños.  
Humedad: < 15 %

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	< 1x 10 <sup>6</sup>	2ufc/g.	Mohos y levaduras	< 1x 10 <sup>4</sup>	ufc/g
E. Coli	< 1x 10 <sup>2</sup>	ufc/g.	Samonella sp.	ausencia en 25 g	

Ficha Técnica de Producto Terminado  
**MIX FRITURA PESCADO 500 g, Santa Rita**  
Cód. 0.5FS ed.02 fecha de revisión: 18/02/2019

*Santa Rita*  
Una forma diferente de hacer Harinas

#### ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 2	ppb	Plomo	< 0.20	ppm
Suma de aflatoxinas	< 4	ppb	Cadmio	< 0.20	ppm

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

#### CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservación. Conservar en lugar fresco (< 30°C), seco y alejado de olores extraños. No depositar los envases en contacto con el suelo. Preservar de plagas tales como insectos y roedores.  
Vida útil 12 meses atendiendo las condiciones de conservación indicadas.

#### ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Fecha de consumo preferente	MM / AAAA	MM: mes; AAAA: año.
Lote envasado	LOT XXXX	XXXX: número consecutivo de fabricación.
Peso neto	500 g (unidad individual)	Unidad venta: 3 kg (6 unidades en retráctil) 6 kg (12 unidades en caja cartón)
Envase primario	Rígido (práctico, resistente, mejora la conservación del producto).	Reutilizable como tapper en microondas y / o congelador.
Envase secundario	Retráctil (6 unidades)	Caja cartón (12 unidades)
Paletizado.	720 tarrinas/ pallet (360 Kg)	120 retráctiles/ pallet: 12 base x 10 alturas 60 cajas/ pallet: 12 base * 5 alturas

#### LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Reg. (UE) No 1881/2006, que fija el contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (...).  
Reg. (UE) No 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (...).  
R.D. 677/2016 Reglamentación Técnico Sanitaria de harinas y sémolas y otros productos de molienda.  
Cumplimiento con la legislación española y comunitaria aplicable.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto NO OGM.  
Producto no irradiado. Producto no modificado química, biológica o enzimáticamente.

#### IMÁGENES

