



Ficha Técnica

RG-62-05

Fecha y hora
de revisión:05.10.2016
15:20

4110

ANILLA A LA ROMANA



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Peso neto = peso escurrido:	<u>envase</u>	<u>total</u>	Marca:	FERRER
	400g	4000g	EAN:	8411757041109
Contenido:	400g	4000g	Vida útil:	18 meses
Formato:	10X400		Origen. Elaborado en:	ESPAÑA
Glaseo:	0%		Tª conservación:	-18º
Peso bruto logístico:	4390g		Tª transporte:	-18º
Tipo de lote:	<input type="checkbox"/> Orden de fabricación. Número correspondiente a la orden de producción.			
	<input checked="" type="checkbox"/> Fecha de elaboración. Letra "L" + 4 números. El primero corresponde al último dígito del año de fabricación y los otros 3 corresponden a la fecha de fabricación según calendario Juliano.			

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes: Pota neozelandesa (nototodarus sloani) (50%), harina de trigo, agua, aceite de girasol, almidón modificado (E 1414), sal, gasificantes (E 450i y E 500ii), espesantes (E 466 y E 407), harina de malta, emulgente (E 471), levadura y colorante (E 160e).

Presentación: Anillas de pota a la romana ultracongeladas IQF en bolsa de plástico Ferrer de 400g.

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE

Página 1 de 3

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA



Ficha Técnica

RG-62-05

Fecha y hora
de revisión:**05.10.2016**
15:20**4110****ANILLA A LA ROMANA**

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

Valor energético en kJ:	813	kJ
Valor energético en kcal:	194	kcal
Grasas:	11	g
de las cuales saturadas:	1.5	g
Hidratos de carbono:	18	g
de los cuales azúcares:	<1	g
Proteínas:	6.3	g
Sal:	1.2	g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Harina de trigo	
Crustáceos	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Leche y derivados	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos con cáscara	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Apio y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sésamo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sulfitos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	Pota neozelandesa	

OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
OGM's:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Ingredientes irradiados:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE

Página 2 de 3

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA



Ficha Técnica

RG-62-05

Fecha y hora
de revisión:**05.10.2016**
15:20**4110****ANILLA A LA ROMANA**

ENVASES, EMBALAJES Y PALETIZACIÓN

Medidas envase (mm):	240x250	Peso envase (g):	10	Cajas por rellano:	8
Medidas caja (mm):	283x393x186	Peso caja (g):	290	Rellanos por palet:	9
Envases/caja:	10	Altura palet (mm):	1820	Cajas por palet:	72

Descripción envase: Bolsa de plástico preimpresa marca Ferrer con marca de Lote y caducidad.

Descripción caja: Caja de cartón blanca con etiqueta adhesiva

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Reglamento 2073/2005

Aerobios mesófilos:	1.000.000 UFC/g
Coliformes totales:	10.000 UFC/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Listeria monocitogenes:	100 UFC/g
E. Coli:	Ausencia/25g
Staphylococcus aureus:	100 UFC/g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Reglamento 1881/2006

Plomo:	1.0mg/kg
Cadmio:	1.0mg/kg
Mercurio:	0.50mg/kg
Benzopirenos:	5.0µg/kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Gramaje: 22-28 piezas/kg
14-18g/pieza
Características: 50% de pota
Corte de la anilla: 8mm aprox.
pH: 7-8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico
Color dorado tras la fritura
Textura crujiente por fuera, tierno por dentro

PREPARACIÓN

Introducir pequeñas cantidades de anillas, sin descongelar previamente, en la freidora precalentada anteriormente hasta una temperatura de 180°C.
Dejar freír hasta que estén doradas, un tiempo aproximado de unos 3 minutos.

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE Página 3 de 3

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA