

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CRUJIENTE DE PATATA Y</b> <b>LANGOSTINO</b> <b>12ban x 8ud x 30g</b>	<b>CÓDIGO</b> <b>ARTÍCULO:</b> 8411757083147
		Hoja 1 de 4 Fecha: 08.01.2020

#### DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

CURÓS FRED, S.L.  
 C.I.F. B-63481261  
 C/ Mas de la Mora, 12  
 P.I. Parc d'Activitats Econòmiques  
 08500 Vic (Barcelona)

#### DENOMINACIÓN PRODUCTO

CRUJIENTE DE PATATA LANGOSTINO (bandeja 240gr, 8 piezas x 30gr).

Marca: FRIGORÍFICS FERRER

Código EAN 13: 8411757083147

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO – CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN: Langostino envuelto en un hilo de patata.



#### COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción:

PATATA: **53%**  
 LANGOSTINO (*Penaeus Vannamei*): **28.2 %**  
 BAGA DORADA (*Nemipterus Virgatus*): **17.6%**  
 ACEITE DE SOJA: 1%  
 ESPECIES (azúcar, sal): **0.2%**,

CADUCIDAD (meses): 24 meses.

#### MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Freír en abundante aceite a 160°/180°, durante 3/5 minutos.

Descongelar 48 horas en el frigorífico

Conservar a -18°, caducidad en cámara frigorífica.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CRUJIENTE DE PATATA Y</b> <b>LANGOSTINO</b> <b>12ban x 8ud x 30g</b>	<b>CÓDIGO</b> <b>ARTÍCULO:</b> 8411757083147
		Hoja 2 de 4 Fecha: 08.01.2020

### EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

**Embalaje:** caja de cartón

**Unidad mínima de venta:** 1 caja

#### Caja:

Largo ( cm)	42,4
Ancho (cm)	20,3
Alto ( cm )	17,5
Unidades caja:	96
Kilos caja:	2,88

#### Peso envase y embalaje: (Datos que se utilizaran para Ecoembes)

Cartón:400 gr.  
Plástico: 15 gr.  
Palet: 22 kgr.

#### Palet:

Formato Palet:	europeo
Cajas x fila:	10
Filas x palet:	10
Cajas totales:	100
Kg de Palet:	288

### CÓDIGO ARANCELARIO (clave intrastat):

1605290099

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	12.65%
De los cuales azúcares:	2.05%
Grasas:	1.67%
De las cuales saturadas:	0.26%
Proteínas:	5.82%
Sal:	0.97%

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías: 178

Kjulios: 744

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CRUJIENTE DE PATATA Y</b> <b>LANGOSTINO</b> <b>12ban x 8ud x 30g</b>	<b>CÓDIGO</b> <b>ARTÍCULO:</b> 8411757083147
		Hoja 3 de 4 Fecha: 08.01.2020

### INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Indicar legislación que aplica: Sistema de gestión de calidad certificado por BUREAU VERITAS

#### Gérmenes

#### Normas UNE- EN ISO 9001

Recuento Aerobis mesofilos:  $1.3 \times 10^2$  ufc/g

Recuento Enterobacteriaceae: <10 ufc/g

Coliformes / g (30 °C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25 g : AUSENCIA

Listeria monocitógenas

Clasificación del producto:

Otras normas ¿???

### INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso:

- 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - a. Trigo
  - b. Centeno
  - c. Cebada
  - d. Avena
  - e. Espelta
  - f. Kamut
- 2. Crutáceos y productos a base de crustáceos.
- 3. Huevos y productos a base de huevo
- 4. Pescado y productos a base de pescado.
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 6. Soja y productos a base de soja
- 7. Leche y derivados
- 8. Lactosa
- 9. Frutos de cáscara:
  - a. Avellanas
  - f. Almendras
  - b. Anacardos
  - c. Pascanas
  - d. Castañas de Pará
  - e. Pistachos
  - f. Nueces
  - g. Nueces de Macadamia
- 10. Apio y derivados
- 11. Mostaza y productos derivados
- 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

**(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).**

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CRUJIENTE DE PATATA Y</b> <b>LANGOSTINO</b> <b>12ban x 8ud x 30g</b>	<b>CÓDIGO</b> <b>ARTÍCULO:</b> 8411757083147
		Hoja 4 de 4 Fecha: 08.01.2020

**INFORMACIÓN CONTAMINANTES** (Cumplimentar si procede)

REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

**Cumple**

SI       NO

**INFORMACIÓN MIGRACIÓN ENVASES:**

Directiva 94/62/CE de 20 de diciembre de 1994 relativa a los envases y residuos de envases y posteriores modificaciones. Reglamento (UE) 2018/79 DE LA COMISIÓN de 18 de enero de 2018 por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

**Cumple**

SI       NO

Adjuntar informe

**INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA:**

Color: Blanquecino  
Sabor: A marisco y patata  
Textura: Firme  
Olor: Característico de fritura

Otros datos cualitativos:

pH =  
Grados Brix =.  
Humedad:  
Impurezas:  
Ácidos grasos libres:  
Índice de peróxidos:

**OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):**

% Glaseo: 0%  
% Rebozado:  
% Empanado:  
% Sal:  
Talla o calibre: 30g por pieza  
Nº piezas por envase mínimo: 10  
Peso pieza/unidad: 30g  
Origen: VIETNAM  
Zona de FAO: 71  
Nombre en latín especie: *Penaeus Vannamei, Nemipterus Virgatus*

Método de producción:  Extractiva     Acuicultura     Otro:.....

Presentación:

- IQF .....
- VACÍO .....
- HIGIENIZADO .....
- INTERFOLIADO .....
- OTRO .....

Peso escurrido:

Contiene OMG's:     SI                      x NO

Tratamiento ionizante:     SI                      x NO

El proveedor será el único responsable de la veracidad de la información facilitada