

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FT 01-050
		R:02 31/03/16
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Puntilla enharinada	
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Puntilla (calamar), enharinados, congelados y envasados. Alimento preparado ultracongelado.	
LISTADO DE INGREDIENTES	CALAMAR ó Puntilla (80%), harina de TRIGO, agua, almidón y sal . Puede contener trazas de PESCADO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS, SOJA, LECHE, HUEVO, APIO y MOSTAZA.	
DESCRIPCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES	Calamar (<i>Loligo spp.</i>)	
PORCENTAJE DE COBERTURA APROX	20% ± 5%.	
MODO DE PREPARACIÓN	Freír en aceite caliente durante 2-3minutos hasta que estén doradas. Si utiliza sartén deles la vuelta para conserguir un dorado homogéneo. Se recomienda eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.	

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				FT 01-050
					R:02 31/03/16
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES					
PARÁMETRO		COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g			UNIDADES
Valor energético		426			kJ
Valor energético		101			kcal
Grasas		1,6			g
de la cuáles saturadas		0,6			g
Hidratos de Carbono		9,6			g
de los cuáles azúcares		0,3			g
Proteínas		12			g
Sal		1,1			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	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
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 SO2)	Ausencia		Presencia	Aditivo	Nivel bajo
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Presencia	Calamar/Puntilla	Presencia	Moluscos varios	No aplica
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					

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		FT 01-050
			R:02 31/03/16
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	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.			
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado		
POBLACIÓN DE DESTINO	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.		
MODO DE CONSERVACIÓN	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			
*** ó ****	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		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del: día, mes y año (00/00/00)</i>		
DECLARACIÓN DE GMO's	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		
IRRADIACIÓN	NO		
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	ES 26.07064/PO CE		
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			

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		FT 01-050
			R:02 31/03/16
MARCA	CLAVO		
FORMATO	2 kg granel		
ENVASE PRIMARIO	Unidades envasadas a granel en bolsa plástica		
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 FOOD FACTORY 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