

CLAVO FOOD FACTORY		FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-186 R:02 31/05/2019 Fecha envío: 16/06/2020	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO		LECHE FRITA			
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN					
LISTADO DE INGREDIENTES		Salsa Bechamel (88%) [LECHE entera en polvo hidratada (69%), azúcar, harina de TRIGO, almidón, HUEVO en polvo, corteza de limón y gelificantes (E-412, E-464)], Cobertura [Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), agua, harina de TRIGO, sal, gelificante (E-412, E-464) y albúmina de HUEVO]. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO Y SOJA.			
MODO DE PREPARACIÓN		Freír en abundante aceite muy caliente (190°C) entre 1.5 -2 minutos, hasta que dore la superficie. Se recomienda no freír más de 6 unidades a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Dejar reposar un minuto. Para conseguir la mejor preparación del producto es aconsejable: - El producto debe estar totalmente congelado. - La temperatura del aceite debe ser de 190°C. - El producto debe estar totalmente cubierto de aceite. - No introducir mucha cantidad de producto.			
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO					
PESO (g)		42-52			
% COBERTURA		12 ± 3			
CALIBRE (unidades/kg)		19-24			

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	CÓDIGO: FT-186
		R:02 31/05/2019
		Fecha envío:
		16/06/2020
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		
PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	179	kcal
Valor energético	756	kJ
Grasas	2,5	g
de la cuáles saturadas	1,7	g
Hidratos de Carbono	35	g
de los cuáles azúcares	16	g
Proteínas	4,0	g
Sal	0,20	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 CONTAMACIÓN
	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, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel Medio
Huevos y productos a base de huevos	Presencia	Huevo polvo, albúmina de huevo	Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	No aplica
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel Medio
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de soja	Nivel Bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Leche Polvo	Presencia	Leche en polvo, lactosuero, queso	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Ausencia		Ausencia		No
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel Medio

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	CÓDIGO: FT-186 R:02 31/05/2019 Fecha envío: 16/06/2020	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MAXIMO ADMITIDO	NIVEL MAXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)

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 fin de: mes y año (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
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	

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		CÓDIGO: FT-186 R:02 31/05/2019 Fecha envío: 16/06/2020
MARCA		CLAVO		
FORMATO		8 x 500 Kg		
ENVASE PRIMARIO		Film de polietileno de baja densidad formando bolsa		
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón ondulado		
ENVASE TERCIARIO		Europalet de madera		
PALETIZACIÓN				
PESO NETO (CAJA)		4	Kg	
CAJAS x FILA		12	Cajas	
FILA x PALET		12	Filas	
TOTAL DE CAJAS		144	Cajas	
PESO NETO (PALET)		576	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.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS
(VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22