


## TORTILLITAS DE BACALAO

### INFORMACIÓN PRODUCTO

<b>Codigo producto</b>	9102032	
<b>Nombre producto</b>	TORTILLITAS DE BACALAO	
<b>Marca</b>	BESP	
<b>EAN-13</b>	8410381980037	
<b>Peso neto</b>	400 g.	
<b>Formato</b>	10X400	
<b>Descripción:</b>	Precocinado de forma circular de 2 a 3 mm de ancho y de 50 a 60 mm. De diámetro con un peso de 18 a 24 grs	

### ETIQUETAJE

#### Ingredientes:

Harina de trigo, agua, aceite vegetal, bacalao (15%), cebolla natural, ajos naturales, perejil natural y leche en polvo.

Elaborado en una fábrica que utiliza: huevo

#### Preparación:

No es necesario descongelar. Fríalos directamente en sartén o freidora utilizando abundante aceite bien caliente a 180°C durante 3 minutos. Recomendamos no echar muchos a la vez y dejar que el aceite se caliente de nuevo para freir otra tanda

#### Conservación

En el frigorífico 1 día. En congeladores con estrellas: \* 1 semana, \*\* 1 mes, \*\*\* /-18°C ver fecha de consumo preferente.

#### Recomendación

Una vez descongelado, no congelar de nuevo

**Condiciones almacenaje:** Mantener a -18°C

**Caducidad:** 18 meses desde la fecha de lote

**Lote:** dd/mm/aa (dd:día del mes; mm: mes del año; aa: año)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutritivos por 100gr.

<b>Valor energético (Kcal/KJ)</b>	247	1037
<b>Proteínas (g)</b>	6,8	
<b>Hidratos carbono (g)</b>	32	
<b>Grasas (g)</b>	10,2	

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Aspecto:</b>	Forma plana redondeada
<b>Color:</b>	Amarillento
<b>Olor:</b>	Característico de bacalao y ajo
<b>Sabor:</b>	Característico de bacalao y ajo

## CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGICAS

<b>Aerobios mesófilos (ufc/g):</b> < 100.000	<b>Salmonella:</b> Ausència/25 g
<b>Staphylococcus aureus (ufc/g):</b> <100	<b>Escherichia Coli:</b> Ausència/ g
<b>Enterobacterias (ufc/g):</b> <100	<b>Bacillus cereus(ufc/g):</b>
<b>Clostridium perfringens(ufc/g):</b>	

## DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara y productos derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>

Elaborado en una fábrica que utiliza: huevo

## DECLARACIÓN OGM's

Presència de ingredients OGM's Sí  No

En el caso que si indicar cuales son:

## DECLARACIÓN INGREDIENTES IRRADIADOS

Presència de ingredients irradiados Sí  No

En el caso que si indicar cuales son:

## RESIDUOS CONTAMINANTES

	Sí	No
¿Las materias primas (MP) utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de metales pesados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de micotoxinas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de dioxinas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de hidrocarburos aromáticos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro de los niveles máximo permitidos de (3-MCPD)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de nitratos, nitritos y nitrosaminas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de residuos medicamentosos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan dentro del contenido máximo permitido de plaguicidas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Las MP utilizadas estan ausentes de colorantes ilegales?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## LEGISLACIÓN APLICABLE

- R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios; y modificaciones posteriores.
- R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- R.D. 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana; y modificaciones posteriores
- Reglamento nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Directiva 2002/72/CE de la comisión de 6 de agosto de 2002 relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios; y modificaciones posteriores

## DATOS LOGÍSTICOS

Unidades/UV:	15-25	Peso neto unidad (g):	18-24
UV/ caja:	10	Peso neto UV (g):	400
Caja/piso:	12	Peso bruto UV (g):	408
Número de pisos:	10	Peso neto caja (Kg):	4
UV/palet:	1200	Peso bruto caja (Kg):	4,3
Cajas/palet:	120	Peso neto palet (Kg):	480
Midas palet (mm)	800 x 1200	Peso bruto palet (Kg):	533

## DATOS ENVASE Y EMBALAJE

Envase	dimensiones envase (l x a x h mm)	peso (g)	Tipo material
CAJA	315X230X190	255	CARTÓN
BOBINA	220 x 230	8	PLÁSTICO

### IMPRESIÓN CAJA

TORTILLITAS DE BACALAO 10X400

Lote: dd/mm/aa  
Consumir pref. Antes del fin de: mm/aaaa  
84 10381 70002 4

### OTRAS IMPRESIONES:

BOBINA

dd/mm/aa  
mm/aaaa

### FOTO ENVASE



### FOTO EMBALAJE

