

 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
DATOS GENERALES	
Denominación comercial	Cangrejo relleno de marisco
Denominación legal de venta	Caparazón de cangrejo relleno de marisco - Alimento preparado ultracongelado
Marca	Frisa
Código del producto	48CE05
Código de receta	0548CE05
Proveedor	Código de proveedor: Dirección Comercial: Precocinados Frisa, S.L.U Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2 31.330 Villafranca (Navarra) Dirección fábrica: Precocinados Frisa, S.L.U Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2 31.330 Villafranca (Navarra) Teléfono: 948-846050 Fax: 948-845926 e-mail: frisa@frisa.es
Nº R.S.I.	ES/ 26.921 NA CE
Lista de ingredientes	Ingredientes: PESCADO, LECHE entera pasteurizada, LANGOSTINO (10%), SURIMI [carne de PESCADO, edulcorante (sorbitol), estabilizantes (polifosfatos), agua, fécula de TRIGO, aceite de SOJA, proteína de SOJA, sal, azúcar, clara de HUEVO, aroma de CANGREJO, extracto de CANGREJO, potenciador de sabor (glutamato monosódico), colorante (ácido carmínico)], cebolla, puerro, aceite de girasol, salsa americana [agua, CRUTACEOS (LANGOSTA, CANGREJO), tomate concentrado, VINO blanco, cebolla, sal, COGNAC, aceite de oliva, especias, hierbas provenzales], tomate frito [tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, cebolla y acidulante (ácido cítrico)], harina de TRIGO, sal, ajo, perejil, pimienta negra, Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea moluscos, apio .
Alergenos	<input checked="" type="checkbox"/> Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) <input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos y productos a base de crustáceos <input type="checkbox"/> Moluscos y productos a base de moluscos <input checked="" type="checkbox"/> Huevos y productos a base de huevo <input checked="" type="checkbox"/> Pescado y productos a base de pescado <input type="checkbox"/> Cacahuets y productos a base de cacahuets <input checked="" type="checkbox"/> Soja y productos a base de soja <input checked="" type="checkbox"/> Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <input type="checkbox"/> Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.) <input type="checkbox"/> Avellanas (<i>Corylus avellana</i>) <input type="checkbox"/> Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>) <input type="checkbox"/> Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>) <input type="checkbox"/> Pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.)K Koch] <input type="checkbox"/> Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) <input type="checkbox"/> Pistachos (<i>Pistacia vera</i>) <input type="checkbox"/> Nueces madamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) <input type="checkbox"/> Apio y productos derivados <input type="checkbox"/> Mostaza y productos derivados <input type="checkbox"/> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ <input type="checkbox"/> No contiene ninguno de los alergenos relacionados anteriormente



Presencia de ingredientes OMG	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Indicar cuáles:	
Información nutricional	X	Por 100 g	Por 100 ml
		Valor energético (kJ / kcal):	605,3/145,3
		Grasas (g):	9,6
		de las cuales	
		Ácidos grasos saturados (g)	2,4
		Hidratos de carbono (g)	8,6
		de los cuales	
		Azúcares (g)	0,3
		Proteínas (g)	5,9
		Sal (g)	1,1
Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo)	18 meses		
Vida útil desde la recepción	3/4 de la vida útil		
Condiciones de conservación	Conservación a - 18°C. No volver a congelar una vez descongelado.		
Fecha de consumo preferente	Día, mes y año		
Lote (descripción de la codificación)	Lote y Caducidad		
Ejemplo Lote	L-17028A y CADUCIDAD: dd/mm/aa - En el lote; los dos primeros dígitos son el año en el que se envasa y los tres dígitos siguientes, el día del año correspondiente, 28 de enero de 2017. La letra diferencia los distintos lotes de un mismo día. En la caducidad, conseguimos el año y el día correspondiente de la elaboración de la masa.		
Modo de empleo (uso previsto)	Microondas: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas. Caliente a máxima entre 7 y 8 minutos. Horno: Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque el producto en su interior a media altura durante 20 minutos.		
Especificaciones microbiológicas	Recuento total de Aerobios mesófilos	n = 5 m = 10 ⁵	c = 2 M = 10 ⁶
	Enterobacteriáceas (lactosa +)	n = 5 m = 10 ³	c = 2 M = 10 ⁴
	E. Coli	n = 5 m = 10	c = 2 M = 10 ²
	Staphylococcus aureus:	n = 5 m = 10	c = 2 M = 10 ²
	Salmonela	n = 5 c = 0	Ausencia / 25gr
	Listeria monocytogenes	n = 5 m = 10	c = 2 M = 10 ²
	n = número de unidades de muestra.		
	m = Valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.		
	M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.		
	c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.		
Legislación aplicable	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios		
Grupo de consumidores a los que va dirigido	Aptos para el consumo humano, para la población en general, excepto para los alérgicos al gluten, crustáceos, huevos, pescado, soja, leche y / o sus derivados.		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETAPAS DE FABRICACIÓN (Diagrama de flujos y puntos de control, incluido análisis HACCP)			
ETAPAS DEL PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS	FRECUENCIA	VALORES CRÍTICOS
RECEPCIÓN	Control de temperatura de materias primas refrigeradas	Cada entrega	5°C
Materias primas	Control de temperatura de materias primas congeladas	Cada entrega	-18°C
	Control de cloro libre de agua (materia prima)	Diario	0,1-0,3 mg/l
	Control microbiológico del agua	Mensual	Cumplimiento legislación
	Control organoléptico del agua	Diario	Ausencia de olor, sabor.
	Análisis sensorial de materias primas	Cada entrega	Ausencia de desviaciones
	Control microbiológico de materias primas	Según plan de inspección	Según plan de inspección
	Control de trazabilidad	Cada entrega	Ausencia de datos de trazabilidad
ALMACENAMIENTO	Control de temperatura de cámaras	Diario	5°C
Materias primas	Control de temperatura de congeladores	Diario	-18°C
	Control de caducidad	Semanal	2 semanas previas a fecha límite
ELABORACIÓN	Control de acondicionamiento de materias primas en cuanto a tiempo /temperatura de sala	Diario	8 h / 12°C
	Control de descongelación de materias primas	Diario	0°C
	Control de enfriamiento de productos intermedios	Cada masada	5°C/14 horas
Cocción	Control de temperatura de la caldera cumpliendo las especificaciones de temperatura de las Instrucciones de Elaboración de Masa	Cada masada	90°C
	Control de enfriamiento de la masa	Cada masada	5°C/14 horas
	Control de las características organolépticas de la masa para obtener un cocinado completo	Cada masada	Cumplimiento de especificación
	Cumplimiento del plan de mantenimiento y calibración	Mensual	Cumplimiento
	Control de trazabilidad	Cada lote	Identificación del lote
Elaboración	Control de temperatura de conservación	Diario	5°C
	Control del cumplimiento de especificaciones (moldeado)	Cada lote	Cumplimiento de especificación
	Control de congelación del producto	Cada lote	-40°C / 35 min
	Control de las características organolépticas del producto	Diario	Cumplimiento de especificación
	Cumplimiento del plan de mantenimiento y calibración	Mensual	Cumplimiento
	Control de temperatura de la sala de elaboración	Diario	12°C
	Control de trazabilidad	Cada lote	Identificación del lote
	Control microbiológico del producto final	2 lotes por día	Cumplimiento legislación
Envasado	Control visual de envases y embalajes	Cada recepción	Aceptación
	Control de peso	Cada 2 horas	120 gr
	Control del etiquetado	Cada lote	Aceptación
	Control de metales	Cada 2 horas	Expulsión testigo
	Control de etiquetado de palet	Cada palet	Aceptación
	Control de temperatura de la sala envasado	Diario	12°C
ALMACENAMIENTO	Cumplimiento del plan de mantenimiento y calibración	Mensual	Cumplimiento
	Control de trazabilidad	Cada lote	Identificación del lote
	Control de temperatura de congelador	Diario	-18°C
LIMPIEZA	Control de tiempo de almacén	Mensual	3/4 de vida útil
	Control de vida útil	Anual	Cumplimiento especificación
MANIPULADORES	Control visual	Diaria	Ausencia de suciedad
	Microbiológico	Semanal	Ausencia de Listeria / Enterobacterias
	Control microbiológico	Mensual	Ausencia de Enterobacterias

Fecha:	17/11/2016
	
PRECOCINADOS FRISA, S.L.	
Firma y Sello de FRISA	