

	JUANA GÓMEZ GARCÍA C/ Carrera Nº7 21410 isla Cristina (Huelva)	Edición: 3 / Revisión: 0 Fecha: mayo 2022
	Ficha técnica	N.R.S 12.024183/H

DENOMINACIÓN COMERCIAL	ALBÓNDIGAS DE CHOCO Y GAMBAS frescas y CONGELADAS y Hamburguesas		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	PRODUCTO TRANSFORMADO A BASE DE PESCADO		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	CHOCO (MOLUSCO)	68.14%	(MOLUSCO)
	GAMBAS (CRUSTACEO)	9.58%	(CRUSTACEO)
	Jamón serrano	7.83%	Jamón, sal, azúcar, conservantes "Nitrito sódico, corbato sódico"
	Cebolla	4.18%	cebolla
	Pan rallado	3.31%	Harina de trigo (GLUTEN), agua y sal
	Huevo pasteurizado	3.28%	Huevo
	Espicias	2.19%	MOSTAZA , pimentón dulce, pimienta negra, (AJO)GRANULADO, mejorana, hinojo, romero, laurel, perejil hoja, pimienta negra y tomillo) fécula de patata
	ajo	0.82%	Ajo fresco
	Sal	0.82%	Sal
	Pan de molde	0.27%	Harina de trigo (GLUTEN), agua, levadura, aceite de girasol 2%, azúcar, sal, Harina de centeno (GLUTEN), VINAGRE (SULFITOS), CONSERVADORES (propionato cálcico, ácido sórbico) harina de haba.
leche	0.14%	LECHE	
ALÉRGENOS	MOLUSCO, CRUSTÁCEO, GLUTEN, LECHE, HUEVO, MOSTAZA		
¿Favorecedor de Listeria monocytogenes)	No, Este producto debe ser cocinado a más de 70º durante al menos 2 minutos.		
Ficha técnica elaborada por:	Esta ficha técnica a sido elaborada por MARISCOSCOSTALUZ, https://mariscoscotaluz.es , que es responsable de la empresa JUANA GOMEZ GARCIA, cualquier divulgación sin consentimiento de la empresa estará prohibida.		
Composición etiquetada:	Choco/Sepia (MOLUSCO) 68.14%, Gambas (CRUSTÁCEO) 9.58%, Jamón serrano 7.83% (Jamón, sal, azúcar, conservantes "Nitrito sódico, corbato sódico") Cebolla 4.18%, Pan rallado 3.31% (Harina de trigo, agua y sal) HUEVO pasteurizado 3.28%, Espicias 2.19% (MOSTAZA , pimentón dulce, pimienta negra, (ajo granulado, mejorana, hinojo, romero, laurel, perejil hoja, pimienta negra y tomillo) fécula de patata), ajo fresco 0.82%, sal 0.82% , Pan de molde 0.27% (Harina de trigo (GLUTEN), agua, levadura, aceite de girasol, azúcar, sal, Harina de centeno, vinagre (SULFITOS), conservadores (propionato cálcico, ácido sórbico) harina de haba. LECHE 0.14%		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción del producto fresco. 2. Limpieza previa y acondicionado de ingredientes 3. Picado, mezclado, formado en maquinas (Picadora, amasadora y fonadora de bolas) 4. Envasado en atmosfera modificada y etiquetado. 5. Almacenamiento en refrigeración hasta su venta o congelación. 6. Si se decide congelar, se mantendrá en abatidor a -40º durante 2 Horas dentro de sus bandejas. 7. Expedición en vehículos de refrigeración O CONGELACIÓN 		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: en bandejas termosellados de 12 unidades (30gr) por unidades aproximada En bandejas de 500 gr termosellados en atmosfera protectora. En bolsas a granel de 2 kg		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> • Denominación comercial "Este producto está también previsto que sea comercializado por otras empresas del sector, para ello se mostrará la palabra (Elaborados para) seguido del nombre comercial de la empresa" Y aparecerá justo arriba del ovalo con el registro sanitario la palabra "Elaborados por" y el numero de registro sanitario de la empresa que lo elabora. • Listado de ingredientes • porcentaje de determinados ingredientes en lista decreciente. 		

	JUANA GÓMEZ GARCÍA C/ Carrera Nº7 21410 isla Cristina (Huelva)	Edición: 3 / Revisión: 0 Fecha: mayo 2022
	Ficha técnica	N.R.S 12.024183/H

	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad neta • Condiciones de conservación • Fecha de duración mínima o fecha de caducidad • Leyenda" Debe ser cocinado antes de su consumo al menos a 75°C durante 2 minutos" • Marcado de identificación • Nombre o razón social de la empresa • Lote • Valor nutricional 																
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C y si es congelado a -18°																
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C y si es congelado a -18°																
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva.																
DURABILIDAD DEL PRODUCTO	4 días																
SISTEMA DE LOTEADO	Tres primeras letras del producto, El número de lote corresponde al número de ID del elaborado que será compuesto, seguido por guion de la fecha de elaboración (DD/MM/AAAA), seguido por guion y la palabra ELA. NºID Producto-DD/MM/AAAA)-ELA Ejemplo: Hal-27-2-08/05/2023-ela en el caso de ser congelado se sustituye la palabra ELA, por las tres primeras letras de Congelación "CON"																
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	E. Coli	500 ufc/g															
	Salmonella	No detectado / 25 g															
VALOR NUTRICIONAL POR 100G	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">VALORES NUTRICIONALES POR 100 G</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1207 kJ / 289 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>2.2 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td>2.2 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>40.9 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>14.1 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,45 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORES NUTRICIONALES POR 100 G		Valor energético	1207 kJ / 289 kcal	Grasas	2.2 g	De las cuales saturadas	2.2 g	Hidratos de carbono	40.9 g	De los cuales azúcares	0,5 g	Proteínas	14.1 g	Sal	2,45 g
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G																	
Valor energético	1207 kJ / 289 kcal																
Grasas	2.2 g																
De las cuales saturadas	2.2 g																
Hidratos de carbono	40.9 g																
De los cuales azúcares	0,5 g																
Proteínas	14.1 g																
Sal	2,45 g																
Obtención de información nutricional, lista decreciente con porcentajes	<p>Para la elaboración de los valores nutricionales se ha utilizado la herramienta chat-GPT "Inteligencia artificial" que obtiene los datos de fuentes como: Fundación Española de Nutrición (FEN), Guía de Composición de Alimentos del CESNID, BEDCA (Base de Datos Española de Composición de Alimentos) y (AECOSAN También se obtienen la lista decreciente con los porcentajes de los ingredientes según los cálculos realizados por dicha aplicación, estos cálculos son verificados y comprobados para garantizar la exactitud.</p>																