



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	Caldo de marisco, pescado y verduras (Don calditos)		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	PRODUCTO TRANSFORMADO A BASE DE PESCADO, estandarización por cada kilo de producto elaborado.		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES para 1 kg	CANTIDAD 1kg	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Agua	48.4%	
	Gamba	7.48%	CRUSTACEOS
	Gamba roja	5.6%	CRUSTACEOS
	Brillante	3.73%	CRUSTACEOS
	Rape	3.73%	PESCADO
	Tomate	3.11%	
	Pez cinta	1.87%	PESCADO
	Rascacios	1.87%	PESCADO
	Zanahoria	1.24%	
	Galera	1.15%	CRUSTACEOS
	Ajo	1.10%	
	Cebolla	1.10%	
	Puerro	1.10%	
	Aceite de oliva	0.10%	
Especias	>2%	Laurel, sal, pimentón dulce	
Maicena	0.25%	Fécula de maíz	
Vino blanco	0.15%	Vino blanco y SULFITOS	
ALÉRGENOS	PESCADO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS		
¿Favorecedor de listeria?	No, estos productos deben ser cocinados a más de 70º durante al menos 2 minutos.		
Elaborado por:	Este producto está elaborado por Juana Gomez Garcia, la cual es propiedad de www.mariscoscostaluz.es cualquier distribución o copia modificando o copiando el contenido de dicho documento será un delito.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">11. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo12. Limpieza previa del producto13. En el caso de los crustáceos, estos serán sofreídos con aceite de oliva y triturados, una vez elaborado pueden ser congelados.14. Congelación en abatidor de temperatura durante 90 minutos a -40º, una vez congelado es envasado al vacío o se guardan en cubos listos para su uso.15. Etiquetado como congelado y almacenado en -18º hasta su uso.16. Para ser descongelados, se pasan a la mesa de frío durante su descongelación manteniendo una temperatura de 0, 5º a 4º durante el proceso.17. Elaboración: se pican las verduras, se sofríen con aceite de oliva virgen extra, durante 30 minutos y después de carameliza a fuego lento durante 4 horas, se le añade laurel y sal para compactar la verdura caramelizada, una vez caramelizada se añade el jugo obtenido previamente de las cabezas de los crustáceos y se sofríe todo durante 20 minutos hasta obtener su reducción, se le añade vino blanco, para levantar la mezcla y una vez evaporado el alcohol se le añade el pimentón dulce, se mantiene a fuego medio durante 3 minutos y se le añade el agua, dejar cocinar 3 Horas a fuego medio.18. 2 horas después añadir el pescado durante 30 minutos y retirar pasado ese tiempo, añadir la maicena y dejar reducir otros 30 minutos.19. Enfriar a 65º y embotellar.20. Enfriar de forma rápida con agua y hielo, que tarda sobre 10 minutos.21. Una vez frío pasar al abatidor durante Horas para ser congelados.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: en botellas de 1 L de PET		
Presentación etiquetada:	Agua: 48.44%, Gamba: 7.48% (CRUSTÁCEOS), Gamba roja: 5.60% (CRUSTÁCEOS), Brillante: 3.73% (CRUSTÁCEOS), Rape: 3.73% (PESCADOS), Tomate: 3.11%, Pez cinta: 1.87% (PESCADOS), Rascacios: 1.87% (PESCADOS), Zanahoria: 1.24%, Ajo: 1.24%, Puerro: 1.24%, Galera: 1.24% (CRUSTÁCEOS), Aceite de oliva: 0.19%, Pimentón dulce: 0.04%, Maicena: 0.50%, Sal: 0.02%, vino blanco 0.15%, Alergenos SULFITOS, PESCADOS, CRUSTÁCEOS		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial• Listado de ingredientes y alergenos• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta y escurrida del alimento• Condiciones de conservación• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Producto sometido a tratamiento para prevención de anisakis		



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">• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Valor nutricional																
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0,5°C y 4°C y si es congelado mantener a -18°																
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0,5°C y 4°C y si es congelado mantener a -18°																
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a moluscos.																
DURABILIDAD DEL PRODUCTO	4 días desde la fecha de elaboración y 1 año si se presenta congelado.																
SISTEMA DE LOTEADO	Tres primeras letras del nombre del producto, El número de lote corresponde al número de ID del elaborado, seguido por guion de la fecha de elaboración (DD/MM/AAAA), seguido por guion y la palabra ELA como parte de la palabra ELABORADOS. Como el producto también se congela previamente este cambiará su terminación a "CON" mientras dure la estancia de almacenamiento, una vez descongelado y elaborada la segunda parte del proceso volverá a cambiar su loteado quedando de esta forma. Ejemplo de loteado: cal-28-9-22/04/2023-ELA																
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria No detectado / 25 g en n=5																
VALOR NUTRICIONAL POR 100G	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">VALORES NUTRICIONALES POR 100 G</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>320kJ / 76 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0.9 g</td></tr><tr><td>De las cuales saturadas</td><td>0.2 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>19.4 g</td></tr><tr><td>De los cuales azúcares</td><td>1.7 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>13.8 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0.1 g</td></tr></tbody></table>	VALORES NUTRICIONALES POR 100 G		Valor energético	320kJ / 76 kcal	Grasas	0.9 g	De las cuales saturadas	0.2 g	Hidratos de carbono	19.4 g	De los cuales azúcares	1.7 g	Proteínas	13.8 g	Sal	0.1 g
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G																	
Valor energético	320kJ / 76 kcal																
Grasas	0.9 g																
De las cuales saturadas	0.2 g																
Hidratos de carbono	19.4 g																
De los cuales azúcares	1.7 g																
Proteínas	13.8 g																
Sal	0.1 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>																