

Especificación de Producto

Q-ES-PF-195

Revisión: 06/09/2022

Verificación: 09/09/2022

Nombre del producto: PAN DE GAMBA 195 FRITO

Descripción:

Pellet frito fabricado a base de harina de tapioca y gambas.

Ingredientes:

- Harina de tapioca
- Grasa vegetal de palma
- **Gambas** (15,4 %)
- Azúcar
- **Huevo**
- Sal.
- Antioxidantes: extracto natural de romero, extracto natural de tocoferoles

Alérgenos según legislación europea: Gamba y huevos. Puede contener trazas de **pescado, leche** y productos derivados. Elaborado en una fábrica que utiliza **trigo**.

Ingredientes:

Harina de tapioca, aceite de girasol, **gambas** (15,4 %), azúcar, **huevo**, sal, antioxidantes (E-320, E-310, E-330). Puede contener trazas de **pescado, leche y productos derivados**. Elaborado en un fabrica que utiliza **trigo**.

<i>Propiedades físico-químicas:est</i>	<i>Unidades</i>	<i>Método</i>	
• Grasa vegetal:	27 ±3	%	Método lab.
▪ Sal:	1,5 ± 0,3	%	Método lab.
▪ Humedad:	<3	%	Método lab.
▪ Peso específico aparente:	42 ± 4	g/l	Método lab.
▪ Defectos:	< 10	%	Método lab.
(*) Trozos	< 3	%	Método lab.
Piezas pegadas	< 5	%	Método lab.
Piezas defectuosas			

(*) El límite de trozos se entiende a la salida de envasado de Grupo Liven.
Se consideran trozos los pedazos de menos del 50% de la superficie total de una pieza.

Por: Q+R&D Department

Firmado: Silvia Miramunt

Especificación de Producto

Q-ES-PF-195

Revisión: 06/09/2022

Verificación: 09/09/2022

Nombre del producto: PAN DE GAMBA 195 FRITO

Grasa vegetal durante la fritura:		Unidades	Método
▪ Acidez (FFA):	Límites: <0,550	(% en oleico)	Método lab.
▪ Peróxidos:	Límites: <8	(meq O ₂ /Kg)	Método lab.

Microbiología:		Unidades	Método
Total bacterias:	< 5.000	ufc/g	Lab. externo
Levaduras+mohos:	< 300	ufc/g	Lab. externo
Enterobacterias:	< 10	ufc/g	Lab. externo
E. Coli:	Ausencia/1g	ufc/g	Lab. externo
Staphylococcus aureus:	< 10	ufc/g	Lab. externo
Salmonella:	Ausencia/25g	ufc/g	Lab. externo
Streptococcus D Lancefield:	< 100	ufc/g	Lab. externo

Información nutricional (por 100g de producto):		Unidades
Valor energético:	458 (1909)	Kcal (kJ)
Grasas:	27,0	%
De las cuales saturadas:	13,5	%
Carbohidratos:	47,7	%
De las cuales azúcares:	5,7	%
Proteínas	1,2	%
Sal	1,50	%

Tiempo de vida:

8 meses en bolsa metalizada.

(El tiempo de vida puede variar dependiendo del tipo de envase acordado con el cliente)

O.G.M:

El producto no contiene organismos genéticamente modificados (O.G.M.) que obliguen a ser declarados y, de acuerdo con la legislación europea, no tiene que ser etiquetado como producto genéticamente modificado.

Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz directa y en su envase original.

Por: Q+R&D Department

Firmado: Silvia Miramunt