



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Rev.: 00

| | | | |
|---------------|------|----------------------------------|------------|
| CÓDIGO | 6699 | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR | 04/03/2020 |
|---------------|------|----------------------------------|------------|

| DATOS DEL PRODUCTO | |
|--------------------------------|--------------------------|
| TIRAS ENHARINADAS RABA DE POTA | |
| PESO NETO: 350g | FORMATO: 10 x 350 |

| DESCRIPCIÓN | |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| Denominación comercial | Pota neozelandesa |
| Nombre científico | <i>Nototodarus sloanii</i> |
| Presentación | Cortada en tiras, enharinadas y congeladas |

| DATOS DE LA EMPRESA | REGISTROS SANITARIOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| COMPESCA S.A. C/ Joaquín Salas 6, Mercasantander, 39011 Santander (Cantabria)-España. | 12.00322/S 12.13400/S 40.16243/S |

| INGREDIENTES |
|---------------------------------------------------|
| Pota , agua, harina de trigo y sal. |

| DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| OMG: Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con la legislación vigente. | |
| ALÉRGENOS | Contiene moluscos y productos a base de moluscos. |
| | Contiene gluten. |
| | |
| | |

| TRAZABILIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LOTES | |
|--------------------------------------------------------------------|---|
| DDMMAAAA: referente al día, mes y año de congelación del producto. | |
| GTIN 13 | - |
| GTIN 14 (marcado en el máster) | - |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | CARACTERÍSTICAS SIN COCINAR | CARACTERÍSTICAS TRAS COCINAR |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto general | Tiras enharinadas, congeladas, sin síntomas de descongelación. | Sin defectos manifiestos. Característico. |
| Color | Color claro. | Característica del producto. |
| Olor | Ausencia de olores extraños Fresco y propio de la especie. | Ausencia de olores extraños o intensos. Característicos de la especie. |
| Sabor | ----- | Ausencia de sabores extraños o intensos. Característicos de la especie. Fresco. |



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Rev.: 00

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

| Determinación | Valor nominal | Tolerancias | Método Análisis |
|-------------------|---------------|-------------|-----------------------|
| Piezas sucias (%) | 0 | 0 | Inspección y recuento |
| Materias extrañas | Ausencia | Ausencia | Inspección y recuento |

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de congelación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a -18°C).

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C.

MODO DE EMPLEO

Freír directamente congelado.

POBLACIÓN DESTINO

Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias (ver declaración de alérgenos).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)

| | |
|-------------------------|------------------|
| Valor energético | 790 kJ/ 188 kcal |
| Grasas | 7,1 g |
| De las cuales saturadas | 0,9 g |
| Hidratos de carbono | 24 g |
| De los cuales azúcares | <0,5 g |
| Proteínas | 7 g |
| Sal | 1,3 g |

OTRAS ESPECIFICACIONES

Ver anexo de ESPECIFICACIONES GENERALES

ELABORADO POR

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria

APROBADO POR:

Dirección General