fricocina Gourmet	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 08
		Enero 2025

DENOMINACIÓN: **GAMBÓN REBOZADO**

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de gamba, harina, convenientemente aderezado y frito en aceite de girasol.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Amarillo, típico del producto
Olor.- Típico de los ingredientes que contiene
Sabor.- Propio del producto
Textura.- crujiente el exterior, blanda en el interior, consistente

INGREDIENTES:

Gamba (60%) (gamba pelada (**crustáceo**), conservante metabisulfito de sodio E-223 **sulfitos**), Harina de tempura (harina de **trigo**, almidón de maíz, Gasificantes E-500ii, E-450i, espesante E-415 y E-412), cerveza (malta de **cebada**, maíz, **cebada**, lúpulo), aceite de girasol (aceite refinado de girasol y antiespumante E-900), harina de **trigo** (harina de **trigo** y enzimas), sal (iodo, antiaglomerante E- 536), ajo, vinagre de vino (**sulfitos**), colorante (harina de maíz, colorantes E-102 y E-129 y sal). El colorante utilizado puede tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Unidades de 45g aproximadamente a granel
.Cajas a granel de 2 Kg
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011
.Almacenamiento: En congelación Tª<-18ºC
.Transporte: En congelación Tª<-18ºC
.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180ºC) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujientes (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

Valoración nutricional

Valores por 100 g de producto

Energía	718 Kjul / 172 Kcal
Grasa	5,9g
de las cuales saturada	2,5g
Hidratos de Carbono	18,5g
de los cuales	
Azucares	1g
Proteína	11,2g
Sal	6,3g

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) Nª 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.