

FICHA TECNICA

Producto: Hª Tempura, envase 1 kg. Santa Rita.

Origen Definición del Producto	Es la homogeneización y mezcla de harinas de trigo y maíz, junto con gasificantes (levadura química) que confieren un desarrollo completo a la hora de rebozar, o encolar todos aquellos platos con destino a la Tempura de carnes, pescados y verduras, frutas y mariscos. Rebozados a la Romana y Gambas Orly.	
Características Organolépticas	De aspecto blanquecido, con un ligero tono marfil, ausencia de olores y sabores extraños, así como de partículas metálicas, da como resultado un rebozado de aspecto dorado, crujiente, muy adherido a la pieza a elaborar, y que se fríe rápidamente, obteniendo unos rebozados crujientes, esponjosos y dorados.	
Dosificación	Excelente Absorción y retención de agua. Tempura Espesa (piezas pequeñas) 57 % Agua – 43 % Hª Tempura Tempura Espesa , 200 g. de Agua añadir 150 g. Hª Tempura Tempura Normal Uso Común, 58,80 % Agua – 41,20 % Hª Tempura Tempura Normal , 200 g. de Agua añadir 140 g. Hª Tempura Tempura Ligera (piezas grandes) 60,60 % Agua – 39,40 % Hª Tempura Ligera en, 200 g. de Agua añadir 130 g. Hª Tempura	
Microbiología PNT AM100 (Ufc / gr.)	Aerobios totales < 1x10 ⁶ Recuento Escherichia Coli < 1x10 ² Recuento de Mohos < 1x10 ⁴ Salmonella en 25 g. : Ausencia Total.	
Ingredientes	Harinas de Trigo, Harinas de Maíz, Bicarbonato Sódico (E500ii) Difosfato Sódico (E450i) fosfato monocálcico (E341) gluten de trigo, sal deshidratada.	
Alergenos OMG´s Radiación Ionizante	No apta para personas alérgicas al gluten – Celíacos. Este producto es Apto, para personas alérgicas a las proteínas del huevo y o leche, a la albúmina y / o lactosa, no contiene derivados de estos ingredientes. Libre de Ingredientes modificados genéticamente, No tratado con radiación Ionizante.	
Valores Nutricionales Medios, por 100 g. de Producto.	Valor Energético: 1454 Kjul/343 Kcal Proteínas: 8.60 g. H. Carbono: 74.10 g. de los cuales azúcares: 1 g. Grasas: 1.30 g. de las cuales saturadas: 0.24 g. Sodio: 1.70 g. Sal: 4.30 g.	
Presentaciones Logística.	12 unidades en bolsones. Pallet: 12 bolsones de base x 5 alturas = 60 bolsones. Total: 720 unidades/pallet.	
Envase	Envase de papel de 1 kg.	
Código EAN13	EAN artículo: 8414452010081	
Almacenamiento Transporte Conservación. Vida útil producto:	Conservar el producto, en lugar seco, y aislado del suelo, a temperaturas no superiores a 30º C. No exponer a los rayos solares, conservar el producto en su envase bien cerrado, el transporte siempre en camión limpio, evitar productos que puedan transmitir olores o sabores indeseables. La vida útil del producto es de doce meses, siempre que las condiciones de almacenamiento y transportes sean correctas, marcado en un lateral del envase.	
Registros Sanitarios	RGSA: 20.07.296 / GU Rgto. Industrias Agrarias 19.40.440.	
Legislación	RD. 1286/1984 Reglamentación técnico Sanitaria de Harinas y Sémolas. Derogado parcialmente RD 176/2013 Propuesta Sustitución Norma Calidad. Pte. Aprobación y publicación BOE RD. 1808/1991 – 178/2002 Trazabilidad y loteado productos alimentación. Reglamento Marco UE 1169/2011 Información alimentaria al consumidor Entre otras reglamentaciones y legislaciones.	
Última Revisión, SEPTIEMBRE 2016		
Elaborado Dpto. Calidad.	Revisado Dpto. Producción J	Visto Bueno Direccion.
		