

FICHA TECNICA: ATASCABURRAS CASERO *DISANTOS*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato fresco preparado, terminado, listo para comer, elaborado a partir de patata, bacalao desalado, almendras y huevo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a bacalao, a frutos secos y huevo.

Sabor: Propio del producto, salado, intenso con aromas a frutos secos.

Color: Blanco amarillento, intenso.

Textura: Masa homogénea con trocitos de patata y bacalao.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con patata natural cocida, mezclada con el resto de ingredientes. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

INGREDIENTES: Patata, BACALAO desalado, ALMENDRA, FRUTOS SECOS, HUEVO cocido aceite de girasol.

ALERGENOS: FRUTOS SECOS, HUEVO, BACALAO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Atascaburras casero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018