

	FICHA TÉCNICA	600-DB-C-
	GULAS® Especial Restauración	REV 02 03/11/2020

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PRODUCTO DE LA PESCA TRANSFORMADO ULTRACONGELADO
CATEGORÍA	Plato preparado ultracongelado.

MARCA COMERCIAL	Gulas ®
Nº RGSEAA	ES/12.00016/SS/CE
NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA	ANGULAS AGUINAGA Laskibar nº 5. 20271 20271 IRURRA (GIPUZKOA) ESPAÑA.

INGREDIENTES	Ingredientes: proteína de <u>pescado</u>, agua, aceite de girasol, harina de <u>trigo</u>, sal, proteína de <u>soja</u>, proteína vegetal, proteínas de la <u>leche</u>, albúmina de <u>huevo</u>, aromas (<u>pescado</u>, <u>moluscos</u>, <u>trigo</u>, <u>cebada</u>), potenciador del sabor (E 621), estabilizante (goma xantana), corrector de acidez (ácido láctico), tinta de cefalópodo (<u>molusco</u>) * Los ingredientes utilizados no contienen OGMs, ni productos irradiados.
---------------------	--

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto ultracongelado. Conservar a -18 °C
------------------------------------	---

MODO DE EMPLEO	Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado está listo para su consumo, o bien puede conservarse en el frigorífico sin abrir durante una semana. No recongelar.
-----------------------	---

CODIFICACIÓN DE LOTE	L(aa)(mm)(dd+40) p.ej. L180660
-----------------------------	--------------------------------

VIDA ÚTIL	2 años
------------------	--------

CARACTERÍSTICAS ENVASADO	DOBLE BANDEJA+FILM.
---------------------------------	---------------------

GRAMAJES DISPONIBLES (g)	300 (2x150 g) / 600 (2x300 g)
---------------------------------	-------------------------------

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
	Valor energético (kJ/kcal)	680 / 163
	Grasas (g)	10
	de las cuales:	
	- saturadas (g)	1,3
	Hidratos de carbono (g)	7,8
	de los cuales:	
	- azúcares (g)	1,6
	Fibra alimentaria (g)	2
	Proteínas (g)	9,5
	Sal (g)	2,3
	*Los valores reflejados en las distintas referencias y tiradas de etiquetado, puede variar en función de la actualización de la información nutricional, cumpliendo los rangos de tolerancia e Incertidumbre de Medición establecidos.	

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: imitando a la angula natural. Sabor, olor y textura: característicos. Ausencia de olores y sabores anómalos.
--	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Según Legislación vigente: Reglamento nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
--	---

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene pescado, molusco, soja, leche, gluten y huevo. Puede contener trazas de crustáceos.
-----------------------------------	--