



REV: 00. R-15-17
01/07/2011

Nº 118

Nombre Científico del Producto	Otala lactea		
Marca Comercial	Caracol de Oro		
Composición Cualitativa y Cuantitativa del Producto Final	Caracoles de tierra 100% producto sometido a tratamiento térmico de escaldado y posterior ultracongelación.		
Presentación	Envasado en bolsas de Polietileno de 1 kg		
Envasado	Características específicas del envase: Envase Bolsas de plástico Cajas de cartón	Tipo de material Bobina Polietileno 3 capas	Unidades comerciales de venta: Packaging Caja master de 10 kg con: 10 bolsas de 1 kg
			Paletización Tipo de palet: desechable 80/120 cm Cajas por pisos: 9 Número de pisos: 8 Número total: 72 cajas Kg neto del palet: 720Kg Altura del palet: 190 cm
Etiquetado	* Todo lo referente al etiquetado va impreso en los envases. * Las etiquetas se sitúan al dorso de la bolsa		
Información del Etiquetado	Dicho etiquetado cumple lo preceptivo según Directiva 89/108/CEE, (relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre alimentos congelados) y a la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de Marzo, (relativa a las aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios)		

Nombre Comercial	Cab. Cong. Oro 24/+ B. 10x1 KG
Nombre Científico y Común	Otala lactea ----- Cabrilla
Número de registro sanitario	12.15975/CO
Peso neto	P. Neto: 1 kg
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes del: Mes / Año
Lote	Compuesto por 2 números: 1º corresponde al año en que se produce y 2º orden correlativo del lote que se produce. Ejemplo: 10/0033 [1º lote del año 2010 y 2º número de producción al que corresponde]
Codificación	Código de barras caja: 8426909000361 · Código de barras bolsa: 8426909001757
Modo de empleo	Enjuagar con agua limpia. Poner en una cazuela con agua y sal al gusto aproximadamente 20 minutos. Preparar el sofrito al gusto y añadir a los caracoles, cocinar y mantener en ebullición de 60 a 80 minutos. Presentar en su salsa caliente para consumir.
Condiciones de conservación	Conservar a -18º C En el hogar: Congelador [*] 1 semana - Congelador [**] 2 semanas - Congelador [***] 5 meses Le aconsejamos no romper la cadena de frío. No congelar de nuevo tras descongelar.
Domicilio Social	MAGASA S.A. – Ivars d’Urgell - España
Información Adicional	Estos caracoles proceden del campo, y por tanto su sabor y calidad son excelentes. Han sido seleccionados y elaborados con especial cuidado para conservar su calidad de origen. Se someten a un proceso completo de lavado, escaldado y de ultracongelación.
Valores Nutricionales Medios (por cada 100 g de producto)	Valor Energético 36 Kcal (153 KJ) Proteínas..... 7,9 g Hidratos de Carbono..... < 0,1g) Grasas 0,5 g

Condiciones de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> * Se almacena en cámara frigorífica con un intervalo de temperatura. Tª: -18°C a -21°C, como máximo un tiempo de dos años. * Se realiza la rotación del producto en las cámaras: Sistema FIFO 								
Condiciones del transporte	El transporte y distribución de los caracoles, se realizan en camiones frigoríficos, a los cuáles se les hará un control de temperatura y se realizará un registro del transporte.								
Tiempo de vida útil del producto	* 24 meses desde la fecha de envasado.								
Especificaciones microbiológicas	<p>Norma a aplicar: Reglamento (CE) nº 1441/2007</p> <table border="0"> <tr> <td>Parámetro analítico</td> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>Escherichia coli</td> <td>Salmonella - Shigella</td> </tr> <tr> <td>Valor límite</td> <td>1000 ufc/g</td> <td>10ufc/ml</td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> </table>	Parámetro analítico	Staphylococcus aureus	Escherichia coli	Salmonella - Shigella	Valor límite	1000 ufc/g	10ufc/ml	Ausencia/25g
Parámetro analítico	Staphylococcus aureus	Escherichia coli	Salmonella - Shigella						
Valor límite	1000 ufc/g	10ufc/ml	Ausencia/25g						
Destino final del producto	Mayoristas - Mercado europeo 100%								



