

Los productos de Helifrusa S.A son elaborados aplicando las más modernas tecnologías y sistemas de control de las materias primas, que garantizan la calidad de nuestros productos. Siendo nuestro objetivo último la excelencia y la satisfacción del cliente.

## Ficha Técnica

### Denominación producto CARACOL CONGELADO

#### Materias Primas

#### Ingredientes

#### Composición

**Caracoles Silvestres**

Fundamentalmente se elaboran tres variedades de caracol por ser las de mayor aceptación y mejor comercialización debido a sus características de sabor y textura de su carne.

**Blanquillo → AVELLANEC (THEBA PISANA)**

Es un caracol de tamaño pequeño, concha blanca y de carne suave, muy apreciado en nuestro país.

**Burgao → HELIX ASPERSA**

Es el de sabor más fuerte, comercializado con mucho éxito en Francia (es el típico scargot francés), tiene una concha de color más oscuro que la cabrilla y su carne tiene una textura compacta.

**Cabrilla → OTALA LACTEA**

Es de concha rallada, con unas tonalidades grises suaves y negras. Tiene una concha de boca negra y una carne de textura suave.

**Viñal → OTALA LACTEA**

Es de concha con unas tonalidades grises suaves y negras. Tiene una concha de boca negra y una carne de textura suave.

**Choneta → OTALA LACTEA**

Es de concha blanca, con unas tonalidades grises suaves. Tiene una concha de boca blanca y una carne de textura suave

- No constan

#### Grupos vulnerables de consumidores

Producto apto para toda la población, excepto para quienes sean alérgicos a los alérgenos mencionados.

Proceso y Características	Descripción	Características Organolépticas	Características físico-químicas y microbiológicas.		
	Recepción Almacenamiento. Lavado. Engañado. Cocción. Lavado y enfriado. Congelación Estriado. Pesado. Envasado Detector de metales. Etiquetado y encajado Almacenamiento.	Color.....Típico Olor.....Típico Sabor.....Típico	Metales pesados : - Cobre: 20 ppm - Mercurio: 1 ppm - Cadmio: 1 ppm - Plomo: 5 ppm Microbiología : - Salmonella: ausencia/25g - Listeria: ausencia/25g - E. coli: <1ufc/g - Staphylococcus aureus: <100 ufc/g		
Producto sin glasear (0%) Sin conservantes ni colorantes.					
Envasado y Formato	Tipo de envase		Formato de presentación	Embalaje/kg	
	-Bandeja de plástico termosellada. -Bolsa.		Bolsas 350g, 500g, 1kg o 2.5kg	Caja cartón 5-10kg	
Almacenaje/conservación	Almacén limpio y a temperatura $-18\pm 3^{\circ}\text{C}$ .				
Transporte	A temperaturas de congelación ( $-18\pm 3^{\circ}\text{C}$ ).				
Instrucciones de etiquetado	Consumir preferentemente antes del fin del: dd-mm-aa. Una vez abierto, conservar en el congelador.				
Información nutricional en 100 gr.	INFORMACION NUTRICIONAL CARACOL		VARIEDAD		
			CABRILLA	BLANQUILLO	BURGAO
	Valor energético: Kj/ Kcal/100g		213 / 50	296 / 70	278 / 66
	Grasas: g/100g		0.6	0.7	1.0
	De las cuales:				
	-ácidos grasos saturados: g/100g		0.216	0.318	0.356
	Hidratos de carbono: g/100g		1.3	5.9	4.7
	De los cuales azúcares: g/100g		<0.5	<0.5	0.6
	Fibra: g/100g		<0.1	<0.1	<0.1
Proteínas: g/100g		9.9	10	9.5	
Sal: g/100g		0.42	0.31	0.46	
Codificado	L- DDMMAA00		Otros códigos		
	L-: Lote DD: día en que se ha fabricado MM: mes en que se ha fabricado. AA: año en que se ha fabricado. 00: nº de orden de palet de fabricación.		Según requerimientos de cliente		
Consumo preferente	2 años desde la fecha de fabricación		Otros (según requerimientos de cliente)		

DECLARACIONES	En cumplimiento con la Directiva 2007/68/CE del 27 de noviembre de 2007 anexo de enmienda III a la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a determinados ingredientes alimentarios: "obligatoriedad de declarar determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003 "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM y/o Irradiados".			
1.- ALÉRGENOS	Producto	NO	SI	ESPECIFICAR
	1) Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	<b>X</b>		
	2) Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<b>X</b>		
	3) Huevos y productos a base de huevo.	<b>X</b>		
	4) Pescado y productos a base de pescado.	<b>X</b>		
	5) Cacahuets y productos a base de cacahuets	<b>X</b>		
	6) Soja y productos a base de soja.	<b>X</b>		
	7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<b>X</b>		
	8) Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados.	<b>X</b>		
	9) Apio y productos derivados.	<b>X</b>		
	10) Mostaza y productos derivados.	<b>X</b>		
	11) Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	<b>X</b>		
	12) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .	<b>X</b>		
	13) Altramucos y productos a base de altramucos.	<b>X</b>		
	14) Moluscos y productos a base de moluscos.		<b>X</b>	Caracol
2.- OGM	No se han empleado ingredientes modificados genéticamente en ninguna fase del proceso de producción.			
3.- RADIACIÓN IONIZANTE	No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.			
<b>Consejos de Utilización:</b> Descongele los caracoles introduciéndolos en agua a temperatura ambiente. Añada los caracoles previamente descongelados, al caldo de paella, guiso o salsa que desee y cocine a fuego medio de 10 a 20 minutos. Para no alterar la calidad de este producto, una vez descongelado no volver a congelar.				
<b>Uso esperado del producto:</b> cocinar siguiendo los consejos de utilización anteriores y consumir.				
<b>Realizado y aprobado por:</b> RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA HELIFRUSA S.A				