

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 | X | | |
| | 2) Crustáceos y productos a base de crustáceos. | X | | |
| | 3) Huevos y productos a base de huevo. | X | | |
| | 4) Pescado y productos a base de pescado. | X | | |
| | 5) Cacahuets y productos a base de cacahuets | X | | |
| | 6) Soja y productos a base de soja. | X | | |
| | 7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | X | | |
| | 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. | X | | |
| | 9) Apio y productos derivados. | X | | |
| | 10) Mostaza y productos derivados. | X | | |
| | 11) Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | X | | |
| | 12) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | X | | |
| | 13) Altramucos y productos a base de altramucos. | X | | |
| | 14) Moluscos y productos a base de moluscos. | | X | 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. | | | |
| Consejos de Utilización: 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. | | | | |
| Uso esperado del producto: cocinar siguiendo los consejos de utilización anteriores y consumir. | | | | |
| Realizado y aprobado por: RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA HELIFRUSA S.A | | | | |