

FICHA TECNICA
ENRIQUE CASCAJOSA S.L., C.I.F.: B41450172
P.I. HACIENDA DOLORES C/2 NAVE 14-16 , ALCALA DE GUADAIIRA (SEVILLA)
DENOMINACIÓN COMERCIAL
Harina recomendada para freir
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO, SEGÚN LA LEGISLACIÓN VIGENTE
Harinas y derivados
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA PROPIA INDUSTRIA
Harina recomendada para freir
MARCAS COMERCIALES
Las Panaeras Sevillanas
CATEGORIA DEL PRODUCTO
Harina de granulometría característica
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA (INCLUIDOS LOS ADITIVOS)
Harina de trigo 100%
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO
La harina llega en big bags de 1000 kg, éstas se vacían en una tolva conectada a una máquina envasadora que las empaqueta en los diferentes formatos.
PRESENTACION DEL PRODUCTO
En paquetes de 500 g, 1kg, 5 kg y 25 kg
ENVASADO
En paquetes de 500 g , 1kg y en sacos de 5 kg y 25 kg
ETIQUETADO
En el etiquetado presente en la parte posterior de la bolsa se especifica: <ul style="list-style-type: none"> - Datos de la empresa envasadora. Dirección, teléfonos de contacto y N°RS - Recomendaciones de conservación. - Fecha de consumo preferente. - Lote. - Información de otros productos. - Forma de preparación del producto. - Ingredientes. - Peso neto.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Los paquetes de 500 g se almacenan en cajas de 20 unidades y palets de 50 cajas. Los paquetes de 1kg, se almacena en cajas de 10 unidades y palets de 50 cajas. Los sacos de 5 kg se almacenan en palets de 100 sacos. Los sacos de 25 kg se almacenan en palets de 20 sacos. Cada caja y palet se marca con el número de lote correspondiente. El almacenaje es a temperatura ambiente en lugar seco y fresco.
CONDICIONES DE TRANSPORTE
En vehículos de la empresa sin requerimiento de refrigeración
DESTINO FINAL PREVISTO
Los paquetes de 500 g y de 1kg, tienen como destino la venta en supermercados para uso final del consumidor. Los sacos de 5 y 25 kg pueden comercializarse de la misma manera o se distribuyen a otras empresas de restauración.
VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)
Calorías 346.7 kcal Agua 14.00 % Grasa 0.70 g Proteína 12.50 g Hidratos de carbono 72.60 g Fibra 3.00%
CONDICIONES O CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE
El nº de lote está formado por varios números que indican el día y mes del envasado separados por un guión.
CONSUMO PREFERENTE (C/P)
Se indica como consumo preferente el mismo mes de envasado del año siguiente. Por ejemplo, si se envasó en octubre de 2012, el consumo preferente es en octubre de 2013.
TIEMPO DE DURABILIDAD
1 año desde la fecha de envasado
MODO DE EMPLEO
Una vez limpio el pescado se enharina y se frie en aceite bien caliente.