



## HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)  
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 1  
Página 1 de 1  
Junio 2019

### FICHA TÉCNICA: Caracoles en salsa<sup>(53)</sup>

**NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Caracoles en salsa, comida preparada lista para su consumo

**INGREDIENTES:**

Caracol (**molusco**), agua, cebolla, tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra (5, 1%), azúcar y sal), especias, aceite de oliva y sal.

**ALERGENOS:** Molusco

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**

1. Recepción materias primas.
2. Preparación de las materias primas
3. Preparación de la salsa
4. Cocinado
5. Envasado
6. Exposición y venta

Características físico-químicas: pH > 4.5, Aw >0.95

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 71 Kcal / 294 kJ

Grasas: 2.2 g

De las cuales saturadas: 0 g

Hidratos de carbono: 5.5 g

De los cuales azúcares: 2.5 g

Proteínas: 7 g

Sal: 0.67 g

**TIPO DE ENVASE Y FORMATO:**

Envase de plástico tipo tarrina bisagra conteniendo 500 gr de producto.

**SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:**

Almacenamiento en refrigeración a Tª 0-5°C

**VIDA ÚTIL/DURACIÓN:**

5 días a partir de la fecha de fabricación.

**AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:**

Este tipo de producto debe ser consumido cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles a los alérgenos mencionados.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:**

Transporte en vehículo refrigerado Tª 0- 5°C