

APCC		
	ANEXO II: FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS	Ed.: 2
		Fecha: 26/02/08
		Página 15 de 16

15	FICHA TÉCNICA TORTILLITAS DE BACALAO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: TORTILLITAS DE BACALAO		CLASIFICACIÓN (según legislación vigente): Producto precocinado
MARCA COMERCIAL: ISLASUR S.A.		CATEGORÍA DEL PRODUCTO: Extra
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESADO		
<p>Producto elaborado con ingredientes seleccionados (Bacalao, Ajos, Cebollas, Perejil, Aceite vegetal, Harina, Sal y agua).</p> <p>Este producto cumple unas estrictas normas de calidad durante su recepción, elaboración y envasado, siendo mantenidas durante su transporte y distribución.</p>		
PRESENTACIÓN		
FORMA DE PRESENTACIÓN: Prefrito.	ETIQUETADO: ♦ Situación de la etiqueta: En el envase ♦ Contenido: Producto: Tortillitas de bacalao (sin conservantes ni colorantes). Ingredientes: Bacalao, Cebollas, Ajo, perejil, Aceite, Harina de trigo, Agua y Sal. Modo de empleo: Peso neto. Lote. Consumir preferentemente antes de: Leyenda: No volver a congelar una vez descongelado. Conservación: -18 °C Identificación de la empresa: ISLASUR, S.A. Polígono industrial Isla Mayor s/n ISLA MAYOR.- 41140 SEVILLA	
ENVASADO: ♦ Características del envase: - Bolsas de plástico. - Bandejas de plástico. ♦ Peso: - 4 bolsas x 2,5 Kgrs.-> Contenedoras 10 Kgrs. - 10 bolsas x 500 grs.-> Contenedoras de 5 Kgrs. - 18 bandejas x 300 grs -> Contenedoras de 5,4 Kgrs.	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> ES 12.0005545/SE CF </div>	
MODO DE EMPLEO: Freir directamente sin descongelar, en abundante aceite caliente (190 °C) durante 3 o 4 minutos hasta que estén doraditas.	CONDICIONES DE TRANSPORTE: - 18° C	
CONSUMO PREFERENTE ANTES DE: Un año después de la fecha de envasado.		
DESTINO FINAL PREVISTO: MAYORISTAS Y DISTRIBUIDORES	NÚMERO DE LOTE: L-<u>adddn</u> a: última cifra del año d: día natural del año	
OBSERVACIONES:	FECHA: 26/02/08	
	EDICIÓN: 02	
	RESPONSABLE: Responsable de Calidad	