



## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

C/ Mina la Graciosa, s/n  
PI Los Jarales  
Linares 23700 (Jaén)

<b>Denominación del producto</b>	<b><u>PREPARADO CHURROS DE LAZO Y RELLENO</u></b>																									
<b>Clasificación del producto</b>	Preparado en polvo a base harina de trigo y aditivos																									
<b>Marca comercial bajo la que se envasa el producto</b>	CHURROFACIL																									
<b>Categoría del producto</b>	Masas para freír																									
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (incluidos los aditivos)</b>	Harina de trigo 100% natural, sal, fécula de patata																									
<b>Características organolépticas</b>	Color: blanco Olor: sin olor anormal a moho u otros olores extraños Textura: suave al tacto Sabor: producto no apto para consumir crudo																									
<b>Descripción del procesado: tiempo, temperaturas, etc.</b>	El producto se adquiere ya preparado en sacos de papel kraft de 25kg, se reenvasa en envases de 4kg																									
<b>Presentación</b>	Envase: 4Kg																									
<b>Envasado</b>	Envase de papel kraft																									
<b>Empaquetado</b>	Cajas de cartón																									
<b>Etiquetado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación de venta del producto</li> <li>• Cantidad neta ( para el producto envasado )</li> <li>• Lote de fabricación</li> <li>• Condiciones de conservación</li> <li>• Nº RSI</li> <li>• Marcado de fechas</li> <li>• Identificación de la empresa</li> </ul>																									
<b>Condiciones de almacenamiento y conservación</b>	Conservar el producto en lugar fresco, seco y aislado del suelo.																									
<b>Condiciones de transporte</b>	En vehículos apropiados para este fin, que garanticen tanto en las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto la inalterabilidad del producto evitando toda posible causa de contaminación.																									
<b>Destino final previsto para el producto</b>	Restauración, consumidor final.																									
<b>Condiciones o características del nº de lote</b>	El nº de lote del envase de venta es el mismo del fabricante																									
<b>Si lleva: Consumo Preferente (C/P), Fecha de Caducidad (F/C), Fecha de Envasado (F/E), Fecha de Fabricación (F/F)</b>	Vida útil del producto: 120 días																									
<b>Tiempo de durabilidad</b>	120 días																									
<b>Valor nutricional</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>Energía( Kcal ) / ( Kj )</b></td> <td><b>361kcal / 1516 kj</b></td> </tr> <tr> <td><b>Humedad</b></td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa</b></td> <td>1,2 g/ 100g</td> </tr> <tr> <td>    <b>Grasas saturadas</b></td> <td>0,3 g/100g</td> </tr> <tr> <td>    <b>Grasas mono-insaturadas</b></td> <td>0,2 g/100g</td> </tr> <tr> <td>    <b>Grasas poli-insaturadas</b></td> <td>0,9 g/100g</td> </tr> <tr> <td>    <b>Grasas grasos trans</b></td> <td>&lt;0,100 G/100g</td> </tr> <tr> <td><b>Colesterol</b></td> <td>&lt;500 mg/100g (LDD)</td> </tr> <tr> <td><b>Proteína</b></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><b>Carbohidratos totales</b></td> <td>66%</td> </tr> <tr> <td>    <b>Azúcares</b></td> <td>&lt;1,0 %</td> </tr> <tr> <td>    <b>Polioles</b></td> <td></td> </tr> </table>		<b>Energía( Kcal ) / ( Kj )</b>	<b>361kcal / 1516 kj</b>	<b>Humedad</b>	14%	<b>Grasa</b>	1,2 g/ 100g	<b>Grasas saturadas</b>	0,3 g/100g	<b>Grasas mono-insaturadas</b>	0,2 g/100g	<b>Grasas poli-insaturadas</b>	0,9 g/100g	<b>Grasas grasos trans</b>	<0,100 G/100g	<b>Colesterol</b>	<500 mg/100g (LDD)	<b>Proteína</b>	10	<b>Carbohidratos totales</b>	66%	<b>Azúcares</b>	<1,0 %	<b>Polioles</b>	
<b>Energía( Kcal ) / ( Kj )</b>	<b>361kcal / 1516 kj</b>																									
<b>Humedad</b>	14%																									
<b>Grasa</b>	1,2 g/ 100g																									
<b>Grasas saturadas</b>	0,3 g/100g																									
<b>Grasas mono-insaturadas</b>	0,2 g/100g																									
<b>Grasas poli-insaturadas</b>	0,9 g/100g																									
<b>Grasas grasos trans</b>	<0,100 G/100g																									
<b>Colesterol</b>	<500 mg/100g (LDD)																									
<b>Proteína</b>	10																									
<b>Carbohidratos totales</b>	66%																									
<b>Azúcares</b>	<1,0 %																									
<b>Polioles</b>																										



## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

C/ Mina la Graciosa, s/n  
PI Los Jarales  
Linares 23700 (Jaén)

	<b>Almidón</b>	66,55 %
	<b>Fibra alimentaria total</b>	1,92 %
	<b>Sodio</b>	0,059 %
	<b>Fe</b>	0,95 mg/100g
	<b>Ca</b>	0,020 %
	<b>Otros: (Ácido oleico, magnesio, etc)</b>	Suave al tacto
<b>Alérgenos</b>	Gluten	
<b>OGM</b>	No contiene OGM	
<b>Modo de empleo</b>	Hervir 7,3l de agua Depositar el preparado en el barreño de amasar Añadir el agua hirviendo a borbotones y amasar con la pala de amasar Añadir 25cc de aceite preferiblemente de oliva y terminar de amasar hasta conseguir una masa homogénea. Temperatura óptima del aceite de freír: 200°C	
<b>OTROS:</b>		