



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

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

Denominación del producto	<u>PREPARADO MIX PARA CHURROS</u>
Clasificación del producto	Preparado en polvo a base harina de trigo y aditivos Producto finamente triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo: Triticumaestivum o la mezcla de este con Triticumdurum, en la proporción máxima 4:1, madura, sano y seco e industrialmente limpio.
Marca comercial bajo la que se envasa el producto	CHURROFACIL
Categoría del producto	Preparados alimenticios concentrado para churros
Composición cualitativa y cuantitativa (incluidos los aditivos)	Harina de trigo, sal, gasificante (E500ii), anti aglomerante (E536) e impulsor (E450i)
Características organolépticas	Color: blanco Olor: sin olor anormal a moho u otros olores extraños Textura: suave al tacto Sabor: producto no apto para consumir crudo
Descripción del procesado: tiempo, temperaturas, etc.	Mezcla de ingredientes a temperatura ambiente para elaborar el preparado. El preparado se envía a la fábrica de harina para ser mezclado con harina de trigo en la proporción indicada. La fábrica de harina lo envía a las instalaciones de Churrofácil en camiones cisterna, allí se descarga y se almacena en un silo para posteriormente ser envasado en formatos de venta.
Presentación	MEZCLA: sacos de rafia de 50kg PRODUCTO FINAL: Envase papel kraft: 1, 4, 8 y 20 kg
Envasado	Sacos de rafia Envase de papel kraft
Empaquetado	Palets Cajas de cartón
Etiquetado	<ul style="list-style-type: none">• Denominación de venta del producto• Cantidad neta (para el producto envasado)• Lote de fabricación• Condiciones de conservación• Nº RSI• Marcado de fechas• Identificación de la empresa
Condiciones de almacenamiento y conservación	Conservar el producto en lugar fresco, seco y aislado del suelo.
Condiciones de transporte	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.
Destino final previsto para el producto	Restauración, consumidor final.
Condiciones o características del nº de lote	El nº de lote es el mismo del albarán del proveedor (harinera)
Si lleva: Consumo Preferente (C/P), Fecha de Caducidad (F/C), Fecha de Envasado (F/E), Fecha de Fabricación (F/F)	Vida útil del producto: 120 días



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

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

Tiempo de durabilidad	120 días																																				
Valor nutricional	<table border="1"><tr><td>Energía(Kcal) / (Kj)</td><td>361kcal / 1516 kj</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>14%</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>1,2 g/ 100g</td></tr><tr><td> Grasas saturadas</td><td>0,3 g/100g</td></tr><tr><td> Grasas mono-insaturadas</td><td>0,2 g/100g</td></tr><tr><td> Grasas poli-insaturadas</td><td>0,9 g/100g</td></tr><tr><td> Grasas grasos trans</td><td><0,100 G/100g</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td><500 mg/100g (LDD)</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>10</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>66%</td></tr><tr><td> Azúcares</td><td><1,0 %</td></tr><tr><td> Polioles</td><td></td></tr><tr><td> Almidón</td><td>66,55 %</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria total</td><td>1,92 %</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0'059 %</td></tr><tr><td>Fe</td><td>0,95 mg/100g</td></tr><tr><td>Ca</td><td>0,020 %</td></tr><tr><td>Otros: (Ácido oleico, magnesio, etc)</td><td>Suave al tacto</td></tr></table>	Energía(Kcal) / (Kj)	361kcal / 1516 kj	Humedad	14%	Grasa	1,2 g/ 100g	Grasas saturadas	0,3 g/100g	Grasas mono-insaturadas	0,2 g/100g	Grasas poli-insaturadas	0,9 g/100g	Grasas grasos trans	<0,100 G/100g	Colesterol	<500 mg/100g (LDD)	Proteína	10	Carbohidratos totales	66%	Azúcares	<1,0 %	Polioles		Almidón	66,55 %	Fibra alimentaria total	1,92 %	Sodio	0'059 %	Fe	0,95 mg/100g	Ca	0,020 %	Otros: (Ácido oleico, magnesio, etc)	Suave al tacto
Energía(Kcal) / (Kj)	361kcal / 1516 kj																																				
Humedad	14%																																				
Grasa	1,2 g/ 100g																																				
Grasas saturadas	0,3 g/100g																																				
Grasas mono-insaturadas	0,2 g/100g																																				
Grasas poli-insaturadas	0,9 g/100g																																				
Grasas grasos trans	<0,100 G/100g																																				
Colesterol	<500 mg/100g (LDD)																																				
Proteína	10																																				
Carbohidratos totales	66%																																				
Azúcares	<1,0 %																																				
Polioles																																					
Almidón	66,55 %																																				
Fibra alimentaria total	1,92 %																																				
Sodio	0'059 %																																				
Fe	0,95 mg/100g																																				
Ca	0,020 %																																				
Otros: (Ácido oleico, magnesio, etc)	Suave al tacto																																				
Alérgenos	Gluten																																				
OGM	No contiene OGM																																				
Modo de empleo	Verter el agua a una temperatura entre 50°C y 60°C. Añadir producto y amasar, seguir añadiendo hasta conseguir la textura deseada. Proporción ideal por cada kg (750cc de agua) Temperatura ideal para freír 225°C																																				
OTROS:																																					