

**1.- IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**

NOMBRE DEL PRODUCTO

CARACOL ESTERILIZADO

IDENTIFICACIÓN

Nº lote

2.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Caracol, Cabrilla (Otala Lactea) o Bobbe (Helix aspersa).

Origen: España y Marruecos

3.- PROCESO

Recepción de jaulas, se almacenan en cámaras de refrigeración, lavado, cocido 1 h 30 m a 96° C, enfriado, destrío y lavado, envasado con solución salina (agua, sal y ácido cítrico), esterilizado (122 ° C -16 minutos), golpe frío, secado de la bolsa y encajado paletizado, carga en camión frigorífico y reparto.

4.- PROPIEDADES FISICO- QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Composición Nutricional por 100 g		Características Microbiológicas	
Energía	90 kcal	E.Coli	1 ufc/g -10 ufc/g (max. 2 muestras)
Agua 8g)	79,2		
Proteínas (g)	14-16		
Grasa Total (g)	1,4	Salmonella	Ausencia en 25 g
Hidratos de carbono	2	Estafilocos coagulasa positivos	100 ufc/g- 1000 ufc/g (máx. 2 muestras)
Hierro (mg)	350		
Calcio (mg)	10		
Magnesio (mg)	250		
Fosforo (mg)	270	Información adicional	
Potasio (mg)	283	No contiene alérgenos	
Sodio (mg)	70	No procede ni contiene OGMs.	
Zinc (mg)	1	Características Organolepticas	
Cobre (mg)	0,4	Aspecto y color: característico del producto. Textura: suave Sabor y olor: característicos del producto.	
Selenio (mg)	27,4	Oxidaciones: Ausencia Impurezas y contaminantes: Ausencia	

5.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Envasado/presentación

Bolsas de plástico de 500 g y 1 kg.

Temperaturas de conservación

Refrigeración: Entre 0 y 5° C.

Fecha caducidad

Refrigeración: 90 días

6.- MODO DE EMPLEO

Lavar bien.

Hacer la salsa sofrito y cuando esté hecho añadir el caracol y dejar hervir durante 15 minutos

7.- USO ESPERADO

El destino de este producto es el público en general, no habiendo en principio ninguna excepción a su consumo. Es un alimento apto para celíacos ya que no contiene gluten. Además no contiene alérgenos y no lleva aditivos.

Deberá sufrir un tratamiento térmico antes de ser consumido, no debe ser consumido directamente. Tª aconsejada: hasta alcanzar al menos 60° C en el interior.

8.- FOTOGRAFÍA

Fecha revisión:

05-04-14

Aprobado por: