



## Nugget de Pescado

Código: **1.39**

### Descripción:

Producto elaborado a partir de carne de pescado molida, harina de trigo, agua, aceite vegetal, proteína de soya, sal común, azúcar refino, especias, condimentos, estabilizante SIN 452i y migas de pan.

### Preparación:

Freír en aceite caliente a 160 °C por 3 minutos  
No ingerir crudo.

# Nugget de Pescado

## Especificaciones



**prodal**

### Requisitos organolépticos

Aspecto	Producto conformado, de forma irregular, empanado uniforme.
Color	Característico de producto empanado.
Olor	Característico a producto empanado prefrito.
Sabor	Característico a carne de pescado prefrita, empanada y condimentada.
Textura	Firme y elástica.

### Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	10.0 %
Grasa (%max)	8.0 %
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	52.0 %

### Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g

### Información nutricional

Energía (kcal)	217.72
Hidratos de carbono (kcal)	159.24
Grasas (kcal)	22.68

### Condiciones de empaque y embalaje

Los Nuggets de pescado se presentan con un peso neto de  $27 \pm 2$  g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a granel.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, con un peso neto de 8.0 Kg, debidamente identificadas y con toda la información necesaria según la NC 108-2001, norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

### Condiciones de almacenamiento

El producto se almacenará en cámaras de mantenimiento congelado, garantizando una temperatura en el centro térmico del mismo que no exceda los  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 120 días a partir de la fecha de producción, información contenida en las bolsas litografiadas y etiquetas adhesivas de las cajas.