

BOLSAS DE CONGELACIÓN



30 Bolsas congelación
30 X 45 CM

CONTIRASDECIERRE
YESPACIOPARAESCRIBIR
ANOTACIONES.

Fabricado con: **POLIETILENO**
Bijsterhulzen 2107 6604 LE WIJCHEN Holland.

APTO PARA USO ALIMENTARIO

Mantener fuera del alcance de los niños

INDICACIONES PARA UNA BUENA CONGELACIÓN
CONGEELE ÚNICAMENTE ALIMENTOS FRESCOS.
CONGEELELOS CUANTO ANTES TRAS SU RECOLECCIÓN O PREPARACIÓN.
LIMPIE BIEN LOS ALIMENTOS Y MANIPÚLELOS LO MENOS POSIBLE.
ENFRÍE LAS COMIDAS CALIENTES ANTES DE CONGELAR.
UTILICE ENVASES IMPERMEABLES E INERTES.
ROTULE ADECUADAMENTE CONTENIDO Y FECHA.

PRODUCTO	TIEMPO DE CONSERVACIÓN <small>PARA FRIGORÍFICOS DE 3 Y 4 ESTRELLAS</small>	PREPARACIÓN	DESCONGELACIÓN IDEAL
HORTALIZAS		LIMPIAR, TROCEAR, LAVAR Y ESCALDAR 2 MINUTOS.	
FRUTAS	3 MESES	SELECCIONAR Y LAVAR. CONGELAR EN PIEZAS O EN COMPOTA.	COCER DIRECTAMENTE O TEMPERATURA AMBIENTE. 3-5 H.
MARISCO		DESCABEZAR Y LAVAR EN SALMUERA.	
PESCADO	2 MESES	QUITAR ESCAMAS, OJOS E INTESTINOS, LAVAR Y SECAR.	REFRIGERADOR. 5-10 H.
CARNE		TROCEAR SEGÚN SU DESTINO. ENFRIAR EN FRIGORÍFICO.	
AVES Y CAZA	2 MESES	DESPLUMAR, QUITAR INTERIORES. CONGELAR INMEDIATAMENTE.	REFRIGERADOR. 5-10 H.
PAN Y BOLLERÍA	1 MES	EMPAQUETAR EN TIERNO, ENTERO O EN RODAJAS DE TOSTADO.	TEMPERATURA AMBIENTE. 3-5 H.

Observa atentamente la etiqueta y responde verdadero (V) o falso (F):

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Las bolsas de congelación miden 35 x 40 mm. | <input type="checkbox"/> |
| 2. Este modelo posee tiras de cierre, pero no espacios para anotaciones. | <input type="checkbox"/> |
| 3. Son bolsas de fabricación holandesa. | <input type="checkbox"/> |
| 4. Son aptas únicamente para congelar carne, pescado y hortalizas. | <input type="checkbox"/> |
| 5. El envase nos informa sobre las características del producto y nos da indicaciones sobre la congelación, conservación y descongelación de alimentos. | <input type="checkbox"/> |
| 6. El tiempo de conservación de los productos congelados oscila entre uno y tres meses. | <input type="checkbox"/> |
| 7. Es recomendable congelar los alimentos cocinados cuando aún están calientes. | <input type="checkbox"/> |