



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: enero 2025
Página 1 de 3
Rev.: 00

CROQUETA DE CHORIZO IBÉRICO – 30g

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Croqueta de chorizo ibérico. Alimento preparado ultracongelado

2.- MARCA

La Culinaria

3.- CÓDIGO DEL PRODUCTO

Producto: 22CI72

Receta: 0522CI70

4.- PROVEEDOR

Precocinados Frisa, S.L.U.

Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2

31.330 Villafranca (Navarra) – España

Teléfono: 948 84 60 50

Fax: 948 84 59 26

e-mail: frisa@frisa.es

Nº RGSEAA: ES/26.00921/NA

5.- LISTA DE INGREDIENTES

Leche entera pasteurizada (50%), harina y almidón de **trigo**, chorizo ibérico (10%) (cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, proteína de guisante, azúcar), chorizo [carne de cerdo, **lactosa**, sal, dextrina, pimentón, **caseinato**, dextrosa, ajo, estabilizador (difosfato), especias, antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico, nitrato potásico)], pan rallado tipo panko [harina de **trigo**, agua, azúcar, sal, levadura, gasificante (ácido ascórbico)], preparado para empanar rehidratado [jarabe de glucosa deshidratado, azúcar, harina de **trigo**, dextrosa de maíz, sal, estabilizante (carboximetilcelulosa), gluten de **trigo**], **mantequilla**, gelificante (gelatina), sal, corrector de acidez (citrato trisódico), espesante (metilcelulosa).

Este producto puede contener trazas de **crustáceos**, **huevos**, **pescado**, **apio**, **mostaza**, **soja**, **sulfitos**, **moluscos** y/o sus derivados.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: enero 2025
Página 2 de 3
Rev.: 00

CROQUETA DE CHORIZO IBÉRICO – 30g

6.- ALERGENOS

SUSTANCIA ALERGÉNICA	Presente como ingrediente	Posible presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo.	NO	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	-
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	SI
Mostaza y productos derivados.	NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total.	NO	SI
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	SI

7.- IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

8.- GMO'S

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: enero 2025
Página 3 de 3
Rev.: 00

CROQUETA DE CHORIZO IBÉRICO – 30g

9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Valor energético (kJ / kcal):	822 / 196
Grasas (g):	8,8
de las cuales	
Ácidos grasos saturados (g)	4,3
Hidratos de carbono (g)	19
de los cuales	
Azúcares (g)	5,7
Proteínas (g)	9,6
Sal (g)	1,4

10.- VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de fabricación, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

11.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservación igual o inferior a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.

12.- DESCRIPCIÓN DEL LOTE

El producto se identificará con fecha de consumo preferente y lote.

Ejemplo de lote: L-2028A y Fecha de consumo preferente: dd/mm/aaaa - En el lote; Dos primeros dígitos, el año en el que se envasa, 3 siguientes, el día del año correspondiente. 28 de enero de 2025. La letra corresponde a la masada del día. En la caducidad conseguimos el año y el día correspondientes de la elaboración de la masa.

13.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Freidora: Calentar el aceite a 200°C, cuando esté el aceite bien caliente añadir el producto congelado, reducir a 180°C y dejar freír 4 minutos. Añadir el producto en pequeñas cantidades para evitar un descenso brusco de la temperatura.

14.- CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Ausencia / 25 g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 ²

15.- GRUPO DE CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO

Aptos para el consumo humano, para la población en general, excepto a los alérgicos al gluten, leche y/o sus derivados.