



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FPOPR08.1

Página 1 de 1

Estado revisión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por
05	12/03/2024	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	CROQUETA DE GULAS® AL AJILLO 45GR CONGELADA BOLSA 1 KG																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	<p>Leche, caldo de pescado natural, pescado blanco, harina de trigo, aceites vegetales (oliva virgen extra, girasol, coco), pan rallado (gluten), agua, gulas 1,4% (contiene proteínas de pescado, soja y leche; aromas, potenciador del sabor: glutamato de monosodio, tinta de cefalópodo), albúmina de huevo, sal, gelatina, ajo 0,4%, almidón de maíz, azúcar, aroma de cangrejo, especias, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos; acidulantes: ácido cítrico y láctico, estabilizadores: alginato de sodio, carragenato, E452, gomas xantana, garrofin y guar; colorante extracto de pimentón, conservadores sorbato de potasio, benzoato de sodio. Puede contener trazas de mostaza.</p>																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	<p>Valor energético: 697 kJ/167 kcal - Grasas: 9,6 g (de las cuales: saturadas: 4 g) - Hidratos de carbono: 14,7 g (de los cuales: azúcares: 2,7 g) - Proteínas: 5,1 g - Sal: 1,2 g. Fuente de proteínas.</p>																																																																	
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alérgeno</th> <th colspan="2">Presencia</th> <th rowspan="2">Trazas (*)</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche o derivados (incluida la lactosa)</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereales que contengan gluten o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cacahuetes o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuetes) y derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apio o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mostaza o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Sésamo o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altramucos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.</p>				Alérgeno	Presencia		Trazas (*)	SI	NO	Leche o derivados (incluida la lactosa)	X			Huevos o derivados	X			Cereales que contengan gluten o derivados	X			Cacahuetes o derivados		X		Frutos secos con cáscara (excepto cacahuetes) y derivados		X		Crustáceos o derivados	X			Moluscos o derivados	X			Pescado o derivados	X			Soja o derivados (incluida lecitina)	X			Apio o derivados		X		Mostaza o derivados		X	X	Sésamo o derivados		X		Altramucos o derivados		X		Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	
Alérgeno	Presencia		Trazas (*)																																																															
	SI	NO																																																																
Leche o derivados (incluida la lactosa)	X																																																																	
Huevos o derivados	X																																																																	
Cereales que contengan gluten o derivados	X																																																																	
Cacahuetes o derivados		X																																																																
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuetes) y derivados		X																																																																
Crustáceos o derivados	X																																																																	
Moluscos o derivados	X																																																																	
Pescado o derivados	X																																																																	
Soja o derivados (incluida lecitina)	X																																																																	
Apio o derivados		X																																																																
Mostaza o derivados		X	X																																																															
Sésamo o derivados		X																																																																
Altramucos o derivados		X																																																																
Anhídrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X																																																																
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.																																																																	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>	parámetro	n	c	m	M	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																								
parámetro	n	c	m	M																																																														
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																															
ENVASADO:	Bolsa de baja densidad transparente de plástico válido para uso alimentario con cierre hermético termosellado.																																																																	
DATOS LOGÍSTICOS:	<table border="1"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón N° 2</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td>22-23</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td>240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td>375x255x130 mm</td> </tr> </table>	Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2	N° Uds por envase:	22-23	N° Envases por embalaje:	4	Dimensiones envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																					
Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2																																																															
N° Uds por envase:	22-23	N° Envases por embalaje:	4																																																															
Dimensiones envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																															
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en congelación (por debajo de -18°C)																																																																	
FECHA CADUCIDAD	18 meses desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																																	
MODO DE EMPLEO:	Se aconseja descongelar previamente, freir en abundante aceite muy caliente (180°C) hasta que se dore y escurrir en papel absorbente. Una vez descongelado no volver a congelar.																																																																	
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	<p>Etiqueta informativa con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Fecha de caducidad - Lista de Ingredientes - Código de barras - Instrucciones de uso para el consumo. - N° de Lote. - Información nutricional (por 100g) - Condiciones de conservación. - Contenido neto - Dirección y N.R.S. del fabricante. 																																																																	