

| | | | |
|--|----------------------------------|-----------------|-------------------------|
|  GESALAGA <small>BASQUE HOME COOKING</small> | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | | FPOPR08.1 |
| | | | Página 1 de 1 |
| Estado revisión | Fecha | Modificado por: | Aprobado por |
| 07 | 10/08/2022 | Jonathan Irure | Lucía López de Aguilera |

| DENOMINACION | CROQUETA DE BACALAO 45GR CONGELADA BOLSA 1 KG | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------|---------------------|------------------------|-------|---|------------------|---------------------|------------|-----------------------|----------------|--|--|---|---|--|--|-----------------------|--|---|--|--|--|---|--|------------------------|--|---|---|----------------------|--|---|---|---------------------|---|--|--|--------------------------------------|--|---|---|------------------|--|---|--|---------------------|--|---|---|--------------------|--|---|--|------------------------|--|---|--|--|--|---|--|
| CLASIFICACION: | Plato preparado destinado a ser consumido cocinado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES: | <p>Leche, bacalao 19,1%, harina de trigo, pan rallado (gluten), agua, aceites vegetales (girasol, coco, oliva), gelatina, almidón de maíz, perejil, sal, aroma natural, cebolla, ajo, especias, albúmina de huevo, espesante: goma guar, emulgente: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulantes: ácido cítrico y láctico, colorante: extracto de pimentón, conservadores: sorbato de potasio y benzoato de sodio. Puede contener trazas de crustáceos, moluscos, soja y mostaza.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g) | <p>Valor energético: 658 kJ/157 kcal - Grasas: 6,3 g (de las cuales: saturadas: 3,3 g) - Hidratos de carbono: 17,4 g (de los cuales: azúcares: 2,1 g) - Proteínas: 7,1 g - Sal: 0,9 g. Fuente de proteínas.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011) | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Cacahuets o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Crustáceos o derivados</td><td></td><td>X</td><td>*</td></tr> <tr><td>Moluscos o derivados</td><td></td><td>X</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></td><td>X</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>*</td></tr> <tr><td>Sésamo o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Altramuces o derivados</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Anhidrido 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 | | | Cacahuets o derivados | | X | | Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) 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 | * | Sésamo o derivados | | X | | Altramuces o derivados | | X | | Anhidrido 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cacahuets o derivados | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) 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 | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sésamo o derivados | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Altramuces o derivados | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anhidrido 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>Límites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25 g</td> </tr> </tbody> </table> | | | Parámetro | n | c | Límites | Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia en 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | n | c | Límites | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón Nº 2</td> </tr> <tr> <td>Nº Uds por envase:</td> <td>22-23</td> <td>Nº 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 Nº 2 | Nº Uds por envase: | 22-23 | Nº Envases por embalaje: | 4 | Dimensiones envase: | 240x320 mm | Dimensiones embalaje: | 375x255x130 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso neto envase: | 1.000 g aprox. | Tipo Embalaje | Caja de Cartón Nº 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nº Uds por envase: | 22-23 | Nº 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, freír 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. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto - Fecha de caducidad - Código de barras - Nº de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |