

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>			FPOPR08.1
				Página 1 de 1
Estado revisión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por	
07	05/03/2024	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera	

DENOMINACION	<b>MINI CROQUETA DE CHIPIRON 25GR CONGELADA BOLSA 1 KG</b>																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	<p><b>Leche, chipirón</b> limpio 13%, <b>sepia, pulpo</b>, pan rallado (<b>gluten</b>), agua, harina de <b>trigo</b>, aceites vegetales (girasol, oliva virgen, coco), cebolla, tomate, azúcar, ajo, sal, tinta de <b>sepia</b>, almidón y fécula de maíz, albúmina de <b>huevo</b>, gelatina, espesante: goma guar, emulgentes: 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, pescado, soja y mostaza.</p>																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 725 kJ / 174 kcal - Grasas: 9,5 g (de las cuales: saturadas: 4,9 g) - Hidratos de carbono: 14,8 g (de los cuales: azúcares: 3,1 g) - Proteínas: 6,8 g - Sal: 0,9 g. Fuente de proteínas.																																																																	
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 style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Huevos o derivados</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cereales que contengan gluten o derivados</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cacahuetes o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuetes) y derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Crustáceos o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Moluscos o derivados</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pescado o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Apio o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Mostaza o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Sésamo o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Altramuces o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p><b>(*) Puede contener</b> 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	*	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																																																																	
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	*																																																															
Sésamo o derivados		X																																																																
Altramuces o derivados		X																																																																
Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X																																																																
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	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>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td style="text-align: center;">1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Caja de Cartón N° 2</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td style="text-align: center;">39-41</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td style="text-align: center;">240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">375x255x130 mm</td> </tr> </table>	Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2		N° Uds por envase:	39-41	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:	39-41	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, 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:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Lista de Ingredientes</li> <li>- Instrucciones de uso para el consumo.</li> <li>- Información nutricional (por 100g)</li> <li>- Contenido neto</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de caducidad</li> <li>- Código de barras</li> <li>- N° de Lote.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Dirección y N.R.S. del fabricante.</li> </ul> </td> </tr> </table>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Lista de Ingredientes</li> <li>- Instrucciones de uso para el consumo.</li> <li>- Información nutricional (por 100g)</li> <li>- Contenido neto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de caducidad</li> <li>- Código de barras</li> <li>- N° de Lote.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Dirección y N.R.S. del fabricante.</li> </ul>																																																												
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Lista de Ingredientes</li> <li>- Instrucciones de uso para el consumo.</li> <li>- Información nutricional (por 100g)</li> <li>- Contenido neto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de caducidad</li> <li>- Código de barras</li> <li>- N° de Lote.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Dirección y N.R.S. del fabricante.</li> </ul>																																																																	