



**GESALAGA**  
BASQUE HOME COOKING

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FPOPR08.1

Página 1 de 1

Estado revisión	Fecha	Modificado por:	Aprobado por
07	20/09/2022	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	<b>MINI CROQUETA DE JAMON 25GR CONGELADA BOLSA 1 KG</b>																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	<p><b>Leche</b>, harina de <b>trigo</b>, jamón serrano 11,2%, pan rallado (<b>gluten</b>), agua, aceites vegetales (girasol, coco, oliva), almidón, sal, albúmina de <b>huevo</b>, azúcares, gelatina, especias, 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; antioxidantes ascorbato de sodio y citrato de sodio. Puede contener trazas de soja, mostaza, crustáceos, moluscos y pescado.</p>																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	<p>Valor energético: 751 kJ / 179 kcal - Grasas: 7,6 g (de las cuales: saturadas: 4,0 g) - Hidratos de carbono: 19,0 g (de los cuales: azúcares: 2,6 g) - Proteínas: 8,2 g - Sal: 1,1 g. <b>Fuente de proteínas.</b></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>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></td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td></td> <td></td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td></td> <td></td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td></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></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			*	Moluscos o derivados			*	Pescado o derivados			*	Soja o derivados (incluida lecitina)			*	Apio o derivados		X		Mostaza o derivados			*	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			*																																																														
Moluscos o derivados			*																																																														
Pescado o derivados			*																																																														
Soja o derivados (incluida lecitina)			*																																																														
Apio o derivados		X																																																															
Mostaza o derivados			*																																																														
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"> <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"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón N° 4</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td>39-41</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° 4	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° 4																																																														
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, 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"> <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> <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>																																																																