1. DATOS GENERALES

Razón social:	**La hogareña CEE SLU**
Dirección:	**C/ Jaraíz 48, Las Matas (Las Rozas) Madrid, España**
RGSAA:	**26.03276-M**

2. DENOMINACIÓN

Codigo	Denominación	peso unidad (gr)	Peso und/venta
V0100044	Croquetas de bacalao (35 gr) (0,4 kg)	35 (± 3gr)	0,4 kg
V0100040	Croquetas de bacalao (35 gr) (1 kg)	35 (± 3gr)	1 kg
V0100046	Croquetas de bacalao (35 gr) (4 kg)	35 (± 3gr)	4 kg
V0100041	Croquetas de bacalao (35 gr) (8 kg)	35 (± 3gr)	8 kg

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de bechamel, a la que se incorporan el resto de ingredientes que identifican al producto (bacalao), formado como croqueta, empanado y congelado.

4. LISTADO DE INGREDIENTES

Preparado **lácteo** reconstituido (sólidos **lácteos**, proteínas **lácteas**, y fosfato monocálcico), harina de **trigo**, pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal, levadura y pimentón), **bacalao** (8%), encolante reconstituido (agua, harina de **trigo** pregelatinizada), aceite girasol, cebolla, aceite de oliva, sal, extracto de levadura, ajo.

5. CARACTERISTICAS DE FABRICACION

Producto elaborado mediante tratamiento térmico, alcanzado Tª ≥ 85º C en el centro de la masa.
Una vez formado y empanado, el producto se somete a congelación rápida a Tª≤-30ºC

6. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO

POBLACIÓN DE DESTINO:

El consumo de este producto está recomendado para la población total, con la excepción de personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, o quienes tienen restricción por motivos sociales, culturales o religiosos

USO ESPERADO DE PRODUCTOS:

Antes de consumo, someter producto a tratamiento térmico completo mediante fritura.
No es adecuado volver a freír el producto una vez frío, ya que tomaría un sabor graso en exceso.
No volver a congelar el producto una vez descongelado.

FORMA DE PREPARACIÓN:

a) Sartén: Poner abundante aceite, si es posible para sumergir el producto. Calentar hasta que empiece a humear el aceite, e introducir el producto, dándole vueltas hasta que esté bien dorado, procurando que se caliente interiormente.

b) Freidora: Poner el termostato a 170º C. Esperar que el aceite esté bien caliente e introducir el producto en tandas pequeñas para evitar que el aceite se enfríe. Freír hasta que esté bien dorado, procurando que se caliente bien interiormente.

Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización de La hogareña CEE SLU

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Criterio Máximo
AEROBIOS MESOFILOS (ufc/gr)	10^6
ENTEROBACTERIAS TOTALES (ufc/gr)	10^4
ESCHERICHIA COLI (ufc/gr)	10^2
STAPHYLOCOCCUS AUREUS (ufc/gr)	10^2
SALMONELLA (en/25 gr)	Ausencia
L.MONOCYTOGENES (en/25 gr)	Ausencia

- Todas las materias primas cumplen la legislación vigente (Reglamento CE 2073/2005)

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Parámetros	Características
COLOR	Beige de la cobertura de pan rallado. Una vez cocinado color dorado
OLOR	Según se presenta, prácticamente inodoro. Una vez cocinado olor característico de empanado frito
SABOR	Según se presenta N/A. Una vez cocinado, mezcla de ingredientes
TEXTURA	Dura y firme. Una vez regenerado, crujiente por fuera y cremosa por dentro.

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene como ingredientes:	Gluten, leche, pescado.
Presencia en planta:	Crustáceo, huevo y molusco
Trazas en ingredientes:	Soja, mostaza.

10. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes que entran a formar parte de este producto no contienen organismos modificados genéticamente (OGM)

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100g	
Energía	170	kcal
	716	kj
Grasa	5,9	g
Grasa saturada	1,1	g
Hidratos de carbono	25	g
Azúcares	2,6	g
Proteínas	4,6	g
Sal	1,2	g

12. FECHA DE CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Caducidad primaria o Fecha Consumo Preferente	18 meses
Caducidad secundaria tras descongelación en refrigeración (0º a 4º C)	3 dias
Temperatura de conservación (ºC)	-18º C
Temperatura almacenamiento y transporte (ºC)	-18º C

Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización de La hogareña CEE SLU

13. ENVASADO Y PALETIZADO

	Peso neto caja	U.V * caja
Formato 8 kg	8 kg	1
Formato 4 kg	4 kg	1
Formato 1 kg	6 kg	6
Formato 0,4 kg	6 kg	15

	Formatos: 8 kg, 1 kg, 0,4 kg	Formatos: 4 kg
Número de cajas por palet	63	108
Número de cajas por capa	9	9
Número de capas por palet	7	12

Materiales utilizados		Dimensiones	Peso
Envases: 8 kg, 4 kg	BOLSA DE PLASTICO	50x50cm	35 gr.
Envases: 1 kg, 0,4 kg	BOLSA DE PLASTICO	38x24cm	9,5 gr.
Embalaje: 8kg, 6kg	CAJA DE CARTON	40X26X20cm	480 gr.
Embalaje: 4kg	CAJA DE CARTON	40X26X12cm	260 gr.

Bolsa de plástico apta para uso alimentario

14. LEGISLACIÓN APLICABLE

-Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
-Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
-Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones el reglamento (ce) nº 1086/ 2011 y el reglamento (ce) nº 209/2013.
-RD 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
-RD 640/2006 del 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de producción y comercialización de los productos alimenticios.
-RD 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
-Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
-Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
-Reglamento (CE) nº 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
-Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus actualizaciones posteriores
-Reglamento (CE) nº 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
-Reglamento (CE) nº 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
-Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos .
-Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre aditivos alimentarios
-RD 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización de La hogareña CEE SLU