

Estado revisión	Modificación	Fecha	Aprobado por:
06	Jonathan Irure	26/09/2022	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	CROQUETA DE HONGO BOLETUS 45GR CONGELADA BOLSA 1 KG																																																																		
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																		
INGREDIENTES:	<p>Leche, Hongo Boletus 12%, harina de trigo, aceites vegetales (girasol, oliva virgen, coco), pan rallado (gluten), agua, cebolla, almidón, sal, albúmina de huevo, espesante goma guar, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos: gelatina, acidulantes ácido cítrico y láctico, colorante extracto de pimentón, y conservadores sorbato de potasio, benzoato de sodio. Puede contener trazas de crustáceos, moluscos, mostaza, pescado y soja.</p>																																																																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	<p>Valor energético: 727 kJ / 174 kcal - Grasas: 8,5 g (de las cuales: saturadas: 4,5 g) - Hidratos de carbono: 18,8 g (de los cuales: azúcares: 2,7 g) - Proteínas: 5,1 g - Sal: 1,0 g.</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></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></td> <td>X</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			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 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>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 LOGISTICOS:	<table border="1"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td colspan="2">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 colspan="2">4</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td>240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td colspan="2">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, 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 - N° de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante. 																																																																		