

Estado revisión	Fecha	Modificado por:	Aprobado por
04	18/11/2020	Jonathan Irure	Maitane Arrondo

DENOMINACION	MINI CROQUETA DE CABRALES CON PASAS 25GR CONGELADA BOLSA 1 KG																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	<p>Leche, harina de trigo, Queso de Cabrales (contiene leche) 8,5%, aceites vegetales (oliva virgen extra, girasol, coco), pan rallado (gluten), agua, espinacas, almidón de maíz, uvas pasas 1,8%, sal, gelatina, albúmina de huevo, aroma natural, colorante extracto de pimentón, mono y diglicéridos de los ácidos grasos; acidulantes ácido cítrico y láctico, gelificante metilcelulosa, antioxidantes: ascorbato de sodio, citrato de sodio; espesante goma guar y conservadores: sorbato de potasio, benzoato de sodio. Puede contener trazas de moluscos, crustáceos, pescado y soja.</p>																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	<p>Valor energético: 834 kJ/200 kcal - Grasas: 11,3 g (de las cuales: saturadas: 6,5 g) - Hidratos de carbono: 17,5 g (de los cuales: azúcares: 4,5 g) - Proteínas: 6,5 g - Sal: 1,3 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>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></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>Anhídrido 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		Anhídrido 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																																																																
Anhídrido 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, 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. - Fecha de caducidad - Lista de Ingredientes - Código de barras - Instrucciones de uso para el consumo. - N° de Lote. - Información nutricional (por 100g) - Condiciones de conservación. - Contenido neto - Dirección y N.R.S. del fabricante. 																																																																	