

Estado revisión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por
05	19/02/2024	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	<b>MINI CROQUETA DE CARABINERO 25GR CONGELADA BOLSA 1 KG</b>																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	<b>Leche, gamba, abadejo</b> , caldo de carabinero natural, <b>carabinero</b> 5%, harina de <b>trigo</b> , aceites vegetales (oliva virgen extra, girasol, coco), pan rallado ( <b>gluten</b> ), tomate, sal, vino blanco, brandy, puerro, azúcar, ajo, cebolla, gelatina, almidón, aroma natural, albúmina de <b>huevo</b> , espesantes goma guar y fecula de maíz, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulantes ácido cítrico y láctico, colorante: extracto de pimentón y conservadores sorbato de potasio. Puede contener trazas de moluscos, mostaza y soja.																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 649 kJ/155 kcal - Grasas: 7,5 g (de las cuales: saturadas: 4,8 g) - Hidratos de carbono: 14,7 g (de los cuales: azúcares: 2 g) - Proteínas: 6,9 g - Sal: 1,2 g. <b>Fuente de proteínas.</b>																																																																	
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>X</td> <td></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>X</td> <td></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>Altramucos 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			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		Altramucos 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																																																																	
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																																																																
Altramucos 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.																																																																	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<b>parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b> <b>M</b>																																																														
	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:	Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 2																																																														
	Nº Uds por envase:	39-41	Nº 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:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Fecha de caducidad</li> <li>- Lista de Ingredientes</li> <li>- Código de barras</li> <li>- Instrucciones de uso para el consumo.</li> <li>- Nº de Lote.</li> <li>- Información nutricional (por 100g)</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Contenido neto</li> <li>- Dirección y N.R.S. del fabricante.</li> </ul>																																																																	