

Estado revisión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por
05	05/01/2023	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	MINI CROQUETA DE CARNE CON PIQUILLO 25GR CONGELADO BOLSA 1 KG																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	<p>Leche, carne de cerdo y ternera 27,7%, pimiento rojo de piquillo 10,9%, tomate, harina de trigo, pan rallado (gluten), aceites vegetales (oliva virgen, girasol, coco), agua, cebolla, ajo, sal, azúcar, gelatina, albúmina de huevo, especias, espesantes fécula de maíz, goma guar; emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos; acidulantes ácido cítrico y láctico, colorante extracto de pimentón, y conservadores sorbato de potasio, benzoato de sodio. Puede contener trazas de pescado, mostaza, crustáceos, moluscos y soja.</p>																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 691 kJ / 165 kcal - Grasas: 6,8 g (de las cuales: saturadas: 2,8 g) - Hidratos de carbono: 16,4 g (de los cuales: azúcares: 2,9 g) - Proteínas: 8,9 g - Sal: 1,3 g. Alto contenido de proteínas.																																																																
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 FÍSICO QUÍMICAS:	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 monocitogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	n	c	Límites	Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																						
Parámetro	n	c	Límites																																																														
Listeria monocitogenes	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 Nº 2</td> </tr> <tr> <td>Nº Uds por envase:</td> <td>39-41</td> <td>Nº 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 Nº 2	Nº Uds por envase:	39-41	Nº Envases por embalaje:	4	Dimensiones envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																		
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, 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:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Fecha de caducidad - Lista de Ingredientes - Código de barras - Instrucciones de uso para el consumo. - Nº de Lote. - Información nutricional (por 100g) - Condiciones de conservación. - Contenido neto - Dirección y N.R.S. del fabricante. 																																																																