
	<h1>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</h1>		FPOPR08.1
			Página 1 de 1
Estado revisión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por
07	04/03/2024	Jonathan irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	<b>MINI CROQUETA DE CECINA DE VACA OKELAN 25GR</b> <b>CONGELADA BOLSA 1 KG</b>																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	<b>Leche</b> , harina de <b>trigo</b> . Cecina de vaca Okelan Pulida 9%, aceites vegetales (girasol, coco, oliva), pan rallado ( <b>gluten</b> agua, sal, albúmina de <b>huevo</b> , gelatina, espesante goma guar, aroma natural, humo, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulantes: ácido cítrico y láctico, antioxidantes: ascorbato de sodio y citrato de sodio; gelificante metilcelulosa, colorante extracto de pimentón y conservadores sorbato de potasio y benzoato de sodio. Puede contener trazas de crustáceos, moluscos, mostaza, pescado y soja.																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 593 kJ/142 kcal - Grasas: 7 g (de las cuales: saturadas: 4,7 g) - Hidratos de carbono: 14,8 g (de los cuales: azúcares: 3,1 g) - Proteínas: 4,6 g - Sal: 0,6 g. <b>Fuente de proteínas.</b>																																																																	
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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 style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Huevos o derivados</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cereales que contengan gluten o derivados</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cacahuets o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Crustáceos o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Moluscos o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Pescado o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Apio o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Mostaza o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">*</td></tr> <tr><td>Sésamo o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Altramuces o derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td><td></td><td style="text-align: center;">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		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																																																																	
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																																																																
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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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 style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">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 LOGÍSTICOS:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td style="text-align: center;">1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Caja de Cartón Nº 2</td> </tr> <tr> <td>Nº Uds por envase:</td> <td style="text-align: center;">39-41</td> <td>Nº Envases por embalaje:</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td style="text-align: center;">240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">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: - 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.																																																																	