

Estado revisión	Modificado por:	Fecha	Aprobado por:
01	Jonathan Irure	05/12/2022	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	MINI CROQUETA DE CHOCOLATE CONG. (Caja 4x1Kg)																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	<p>Leche, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo, aceites y grasas vegetales (coco, girasol), agua, oporto, almidón modificado de maíz, gelatina, harina de trigo, levadura, albumina de huevo, dextrosa, azúcar, sal, especias, aroma natural de vainilla, espesante goma guar, gelificante metilcelulosa, emulgentes: mono y digliceridos de los ácidos grasos y lecitina de soja, acidulantes: ácido láctico y ácido cítrico, antioxidantes: ascorbato y citrato de sodio. Puede contener trazas de mostaza, crustáceos, moluscos y pescado.</p>																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	<p>Valor energético: 1429 kJ/343 kcal - Grasas: 19,7 g (de las cuales: saturadas: 12,2 g) - Hidratos de carbono: 31 g (de los cuales: azúcares: 20,5 g) - Fibra Alimentaria: 5,6 g - Proteínas: 7,5 g - Sal: 1,1 g. Alto contenido de fibra.</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></td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td></td> <td></td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td></td> <td></td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td>X</td> <td></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></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			*	Moluscos o derivados			*	Pescado o derivados			*	Soja o derivados (incluida lecitina)	X			Apio o derivados		X		Mostaza o derivados			*	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			*																																																															
Moluscos o derivados			*																																																															
Pescado o derivados			*																																																															
Soja o derivados (incluida lecitina)	X																																																																	
Apio o derivados		X																																																																
Mostaza o derivados			*																																																															
Sésamo o derivados		X																																																																
Altramucos o derivados		X																																																																
Anhídrido 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:	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:	Peso neto envase:	1.000 g aprox.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 2																																																														
	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:	Sin descongelar previamente, freír en abundante aceite muy caliente (180°C) justo 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. 																																																																	