

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		FPOPR08.1
			Página 1 de 1
Estado revisión	Fecha	Elaborado por:	Aprobado por
02	13/02/2023	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	MINI CROQUETA DE BUEY *COLECCIÓN CREMOSA* CONG. (Caja 10x400gr)																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	Carne de buey 40,14%, leche , pan rallado PANKO (gluten), agua, harina de trigo , levadura, salsa de soja aceites vegetales (girasol, coco), nata , suero lácteo , gelatina, albúmina de huevo , sal, azúcar, especias, vinagre, vino, aromas, potenciadores de de sabor (E-621, E-631, E-627), espesante goma guar, estabilizante carragenano, gelificante metilcelulosa, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulante ácido cítrico, antioxidantes ascorbato y citrato de sodio. Puede contener trazas de crustáceos, moluscos, pescado, soja y sulfitos.																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 899 kJ / 215 kcal - Grasas: 13,3 g (de las cuales: saturadas: 4,9 g) - Hidratos de carbono: 11 g (de los cuales: azúcares: 2,3 g) - Proteínas: 12,7 g - Sal: 1,7 g. Alto contenido de proteínas.																																																																
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>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>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			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>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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>400g</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón N° 4</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td>16 aprox.</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Dimensioes envase:</td> <td>240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td>375x255x130 mm</td> </tr> </table>	Peso neto envase:	400g	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 4	N° Uds por envase:	16 aprox.	N° Envases por embalaje:	10	Dimensioes envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																				
Peso neto envase:	400g	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 4																																																														
N° Uds por envase:	16 aprox.	N° Envases por embalaje:	10																																																														
Dimensioes 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. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto																																																																