

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		FPOPR08.1
			Página 1 de 1
Estado revisión	Fecha	Elaborado por:	Aprobado por
01	06/05/2022	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	MINI CROQUETA DE TRUFA Y HONGOS *COLECCIÓN CREMOSA* CONG. (Caja 10x400gr)																																																																
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																
INGREDIENTES:	Leche , hongo boletus edulis 21%, pan rallado PANKO (gluten), agua, harina de trigo , levadura, aceites vegetales (girasol, coco), trufa 1,69%, nata , suero lácteo , gelatina, albúmina de huevo , sal, especias, aromas, 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 y soja.																																																																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 757 kJ / 181 kcal - Grasas: 9 g (de las cuales: saturadas: 5,9 g) - Hidratos de carbono: 18,8 g (de los cuales: azúcares: 3,1 g) - Proteínas: 5,8 g - Sal: 1,4 g. Fuente de proteínas.																																																																
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table><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><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>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></table> (*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.			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:	<table><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>c</th><th>Límites</th></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr></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><tr><td>Peso neto envase:</td><td>400g</td><td>Tipo Embalaje</td><td>Caja de Cartón Nº 4</td></tr><tr><td>Nº Uds por envase:</td><td>16 aprox.</td><td>Nº Envases por embalaje:</td><td>10</td></tr><tr><td>Dimensiones 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 Nº 4	Nº Uds por envase:	16 aprox.	Nº Envases por embalaje:	10	Dimensiones envase:	240x320 mm	Dimensiones embalaje:	375x255x130 mm																																																				
Peso neto envase:	400g	Tipo Embalaje	Caja de Cartón Nº 4																																																														
Nº Uds por envase:	16 aprox.	Nº Envases por embalaje:	10																																																														
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: - Denominación del producto. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto - Fecha de caducidad - Código de barras - Nº de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante.																																																																