


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

DENOMINACION	MINI CROQUETA DE TXULETA DE VACA OKELAN 25GR CONGELADA BOLSA 1 KG																																																																		
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																		
INGREDIENTES:	<p>Leche, carne de chuleta de vaca 32,8%, caldo de carne de vacuno, magro de vaca, harina de trigo, pan rallado (gluten), cebolla, aceite de girasol, almidón, pimiento verde, gelatina, sal, especias, albúmina de huevo espesante goma guar, emulgente mono y diglicéridos de los ácidos grasos, acidulante ácido láctico, colorante extracto de pimentón y conservadores sorbato de potasio, benzoato de sodio. Puede contener trazas de crustáceos, moluscos, mostaza, pescado y soja.</p>																																																																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 691 kJ / 166 kcal - Grasas: 9,9 g (de las cuales: saturadas: 3,5 g) - Hidratos de carbono: 7,9 g (de los cuales: azúcares: 2,0 g) - Proteínas: 11,0 g - Sal: 1,2 g. Alto contenido de proteínas.																																																																		
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) n° 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>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		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		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																																																																	
Altramuces 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.																																																																		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1"> <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>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">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"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>1.000 g aprox.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td colspan="2">Caja de Cartón N° 2</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td>39-41</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td colspan="2">4</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td>240x320 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td colspan="2">375x255x130 mm</td> </tr> </table>	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																																																				
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:	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. - N° de Lote. - Información nutricional (por 100g) - Condiciones de conservación. - Contenido neto - Dirección y N.R.S. del fabricante.																																																																		