



CROQUETA DE JAMÓN Y PAN CRUJIENTE

FT53
Fecha: 09/06/2022
Revisión 02
Página 1 de 4

SIN
GLUTEN

DENOMINACIÓN	CROQUETA DE JAMÓN Y PAN CRUJIENTE ULTRACONGELADA														
LOTE	FECHA DE FABRICACIÓN: L hh:mm:ss DD/MM/AAAA hh: horas mm: minutos ss: segundos DD: día del mes MM: mes AAAA:año														
CADUCIDAD/ CADUCIDAD SECUNDARIA	24 MESES en congelación Una vez descongelado, consumir antes de 5 días. Y no volver a congelar.														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Congelación: mantener a T ^o ≤ -18°C Descongelar en refrigeración entre 0 y 4 °C.														
LISTADO DE INGREDIENTES	Leche entera, aceite de girasol, pan rallado (12%) [almidón de maíz, harina de arroz, agua, levadura, jarabe de azúcar invertido, azúcar, sal, aceite de oliva, estabilizantes E 412, E 464 y E 450i y gasificante E 500ii], encolante [agua, almidones (maíz y patata), leche en polvo desnatada, emulgentes E 451i, E 412 y E 415 y sal], jamón de cebo ibérico (7,7 %) (jamón de cerdo y sal), fécula de patata, rebozado [almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal y aroma], gelatina bovina, dextrosa, harina de arroz, mantequilla (nata pasteurizada y fermentos lácticos), sal y aceite de oliva virgen extra.														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none">• Color: ocre y beis, característico a una croqueta de jamón ibérico y pan crujiente.• Olor: característico a una croqueta de jamón ibérico y pan crujiente. Sin olores extraños.• Sabor: característico a una croqueta de jamón ibérico y pan crujiente. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños.• Textura: exterior crujiente e interior cremoso con trozos de jamón identificables.														
MODO DE EMPLEO/ USO ESPERADO	FREIDORA/ CAZO <ul style="list-style-type: none">• Producto descongelado: Introduce las croquetas en aceite a 180°C-190°C, 1:30min.• Producto congelado: Introduce las croquetas en aceite a 180°C-190°C, 3:30- 4:00 min. Se recomienda freír 5 croquetas por cada litro de aceite.• Emplata las croquetas y deja que reposen 2:00min. <u>El truco de Senén:</u> <p>Vierte unas virutitas de rebozado en el aceite. Cuando comiencen a tostarse, estará listo. Cocina las croquetas ajustando la intensidad del fuego, según el tostado deseado.</p>														
POBLACIÓN DESTINO	El producto es adecuado para niños (en caso de niños con edad 0-3 años seguir indicaciones pediátricas en cada caso), embarazadas, personas mayores, excepto para para personas con alergia y/o intolerancia leche o derivados .														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g	<table><tr><td>Valor energético</td><td>1077 Kj/ 260 kcal</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>19 g</td></tr><tr><td>- de las cuales saturadas</td><td>4,2 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>15,0 g</td></tr><tr><td>- de los cuales azúcares</td><td>2,2 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>5,9 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,2 g</td></tr></table>	Valor energético	1077 Kj/ 260 kcal	Grasa total	19 g	- de las cuales saturadas	4,2 g	Hidratos de carbono	15,0 g	- de los cuales azúcares	2,2 g	Proteínas	5,9 g	Sal	1,2 g
Valor energético	1077 Kj/ 260 kcal														
Grasa total	19 g														
- de las cuales saturadas	4,2 g														
Hidratos de carbono	15,0 g														
- de los cuales azúcares	2,2 g														
Proteínas	5,9 g														
Sal	1,2 g														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo. Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000, actualmente derogado. Teniendo en cuenta los valores de tiempo-temperatura alcanzados en el centro de los productos en base al uso esperado, se consideran alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo L. monocytogenes (conservación en congelación y vida útil secundaria <5 días). Rec. <i>E. coli</i> <100 UFC /g Rec. <i>Estafilococos coagulasa +</i> <100 UFC /g Rec. <i>Listeria monocytogenes</i> <100 UFC /g														



CROQUETA DE JAMÓN Y PAN CRUJIENTE

FT53
Fecha: 09/06/2022
Revisión 02
Página 2 de 4



Inv. *Salmonella spp.* No detectado/25g

PARÁMETROS QUÍMICOS	<p>El producto cumple con lo establecido en el “Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios” y sus posteriores modificaciones</p> <table><thead><tr><th>CONTAMINANTE</th><th>CONTENIDO MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Melamina</td><td>2,5 mg/kg</td></tr></tbody></table>	CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO	Melamina	2,5 mg/kg
CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO				
Melamina	2,5 mg/kg				
RADIACIONES IONIZANTES (RI)	Declaramos que este producto no contiene ningún ingrediente que haya sido ionizado y que este producto no ha recibido radiaciones ionizantes				
PARÁMETROS FÍSICOS	Libre de cuerpos extraños ajenos al producto.				
DECLARACIÓN OMG (Reglamento 1829/2003 y 1830/2003):	Ni este producto ni sus ingredientes contiene OMG's				
ADITIVOS	No aplican límites legales según Reglamento (CE) nº 1333/2008				
CERTIFICADOS	APCC y FDA				
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios. Tª transporte ≤-18 °C±3°C				
LEGISLACIÓN APLICABLE	<p>Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes. Entre ellas*:</p> <p>Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios</p> <p>Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas</p> <p>Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios</p> <p>Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.</p> <p>*Para más detalle consultar listado de legislación del SGCSA</p>				



CROQUETA DE JAMÓN Y PAN CRUJIENTE

FT53
Fecha: 09/06/2022
Revisión 02
Página 3 de 4



ALÉRGENOS Y TRAZAS

ALÉRGENOS	CONTIENE	PUEDE CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados	SI	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO2 total.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO



CROQUETA DE JAMÓN Y PAN CRUJIENTE

FT53
 Fecha: 09/06/2022
 Revisión 02
 Página 4 de 4



FORMATOS DE VENTA

ENVASE

Referencia	Tipo / Material	Dimensiones (mm)	Unidades / bandeja	Peso neto (Kg)
COMERCIO 672C0018ES	Envase primario: Bandeja	255 x 35 x 84,5	8 (25g/unidad)	0,200
	Envase secundario: Fajín Cartón			
EAN 13 8437023954003 				
HOSTELERÍA 605BH016ES	Lámina APET/BPET/PE y PETP/PE	255 x 35 x 84,5	8 (30g/unidad)	0,240
			14 (17g/unidad)	0,238
COCKTAIL 606BK014ES				

EMBALAJE

CAJA						PALLET Europeo 1200 x 800 x 145 (mm)		
Referencia	EAN 14	Dimensiones (mm)	Unidades / caja	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Cajas/palet	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)
COMERCIO 672C0018ES	18437023954000	270 x 250 x 260	18 unidades / caja	3,6	4	72	284,2	313
HOSTELERÍA 605BH016ES	18437017564949	278 x 257 x 135	16 bandejas /caja	3,84	4	132	532	553
COCKTAIL 606BK014ES	18437017564956		14 bandejas /caja	3,33	3,8		440	527