CROQUETA DE BACALAO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

FT49 Fecha: 05/07/2022 Revisión 02 Página 1 de 5



DENOMINACIÓN	CROQUETA DE BACALAO Y CEBOLLA CARAMELIZADA UI	LTRACONGELADA			
LOTE	FECHA DE FABRICACIÓN: L hh:mm:ss DD/MM/AAAA hh: horas mm: minutos ss: segundos DD: día de	el mes MM: mes AAAA:año			
CADUCIDAD/ CADUCIDAD SECUNDARIA	24 MESES en congelación Una vez descongelado, consumir antes de 5 días. Y no vo	olver a congelar.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Congelación: mantener a Tª≤-18°C Descongelar en refrigeración entre 0 y 4 ºC.				
LISTADO DE Ingredientes	Leche entera, aceite de girasol, pan rallado [almidón de maíz, harina de arroz, agua, levadura, jarabe de azúcar invertido, azúcar, sal, aceite de oliva, estabilizantes E 412, E 464 y E450i y gasificante E 500ii], encolante [agua, almidones (maíz y patata), leche en polvo desnatada, emulgentes E 451i, E 412 y E 415 y sal], bacalao (Gadus morhua) (5%), fécula de patata, rebozado[almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal y aroma], gelatina bovina, dextrosa, cebolla (1,5 %), mantequilla (nata pasterizada y fermentos lácticos), harina de arroz, sal y aceite de oliva virgen extra.				
CARACTERÍSTICAS Organolépticas	 Color: ocre y beis, característico a una croqueta de bacalao y cebolla caramelizada. Olor: característico a una croqueta de bacalao y cebolla caramelizada. Sin olores extraños. Sabor: característico a una croqueta de bacalao y cebolla caramelizada. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños. Textura: exterior crujiente e interior cremoso con trozos de bacalao y cebolla identificables. 				
MODO DE EMPLEO/ USO ESPERADO	 FREIDORA/ CAZO 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. El truco de Senén: 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. 				
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, pescado o derivados				
INFORMACIÓN Nutricional por 100g	Valor energético Grasa total - de las cuales saturadas Hidratos de carbono - de los cuales azúcares Proteínas Sal	1083 kJ/261 kcal 20 g 3,9 g 15,0 g 2,8 g 4,9 g 1,0 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> <pre><100 UFC /g</pre> Rec. <i>Estafilococos coagulasa</i> + <100 UFC /g Rec. <i>Listeria monocytogenes</i> <100 LIEC /g				

<100 UFC /g

Rec. Listeria monocytogenes

FICHA TÉCNICA TALLER DE PINCHOS Y TAPAS, S.L.U.

CROQUETA DE BACALAO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

FT49 Fecha: 05/07/2022 Revisión 02 Página 2 de 5



Inv. Salmonella spp.

No detectado/25g

FICHA TÉCNICA TALLER DE PINCHOS Y TAPAS, S.L.U.

CROQUETA DE BACALAO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

FT49 Fecha: 05/07/2022 Revisión 02 Página 3 de 5



PARÁMETROS Químicos	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 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 limites legales según Reglamento (CE) nº 1333/2008				
CERTIFICADOS	APPCC y FDA				
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en condciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios. Tª transporte ≤-18 ºC±3ºC				
LEGISLACIÓN Aplicable	Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes. Entre ellas*: Reglamento (CE) № 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios 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 Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máxsimo de determinados contaminantes en los productos alimenticios Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor. *Para mas detalle consultar listado de legislacion del SGCSA				

FICHA TÉCNICA TALLER DE PINCHOS Y TAPAS, S.L.U.

CROQUETA DE BACALAO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

FT49 Fecha: 05/07/2022 Revisión 02 Página 4 de 5



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	SI	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

F149 Fecha: 05/07/2022 Revisión 02 Página 5 de 5



FORMATOS DE VENTA

ENVASE

	Referencia	Tipo / Material	Dimensiones (mm)	Unidades / bandeja	Peso neto (Kg)
COMERCIO 681C0018ES	EAN 13	Envase primario: Bandeja		8 (25g/unidad)	0,200
	8437023954027	Lámina APET/BPET/PE y PETP/PE	255 x 35 x 84,5		
	DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF	Envase secundario: Fajín Cartón			
HOSTELERÍA 635BH016ES		Lámina	255 x 35 x 84,5	8 (30g/unidad)	0,240
COCKTAIL 636BK014ES		APET/BPET/PE y PETP/PE		14 (17g/unidad)	0,238

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 681C0018ES	18437023954024	270 x 250 x 260	18 unidades / caja	3,6	4	72	284,2	313
HOSTELERÍA 635BH016ES	18437017564093	278 x 257 x 135	16 bandejas /caja	3,84	4	132	532	553
COCKTAIL 636BK014ES	18437017564277		14 bandejas /caja	3,33	3,8	132	440	527