



<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>CROQUETA DE QUESO AZUL Y NUECES ULTRACONGELADA</b>															
<b>LOTE</b>	FECHA DE FABRICACIÓN: L hh:mm:ss DD/MM/AAAA hh: horas mm: minutos ss: segundos DD: día del mes MM: mes AAAA:año															
<b>CADUCIDAD/ CADUCIDAD SECUNDARIA</b>	24 MESES en congelación Una vez descongelado, consumir antes de 5 días. Y no volver a congelar.															
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Congelación: mantener a T <sup>a</sup> ≤ -18°C Descongelar en refrigeración entre 0 y 4 °C.															
<b>LISTADO DE INGREDIENTES</b>	<b>Leche</b> 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), <b>leche</b> en polvo desnatada, emulgentes E 451i, E 412 y E 415 y sal], queso azul (5 %) ( <b>leche</b> entera pasteurizada de vaca, <b>nata</b> , proteínas de la <b>leche</b> , sal, cuajo, fermentos lácticos, <i>Penicilium Roqueforti</i> ), fécula de patata, <b>nueces</b> (3 %), rebozado [almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal y aroma], harina de arroz, gelatina bovina, dextrosa, sal y aceite de oliva virgen extra.															
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Color:</b> ocre y beis, característico a una croqueta de queso azul y nueces.</li> <li>• <b>Olor:</b> característico a una croqueta de queso azul y nueces. Sin olores extraños.</li> <li>• <b>Sabor:</b> característico a una croqueta de queso azul y nueces. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños.</li> <li>• <b>Textura:</b> exterior crujiente e interior cremoso con trozos de queso y nueces identificables.</li> </ul>															
<b>MODO DE EMPLEO/ USO ESPERADO</b>	<p><b>FREIDORA/ CAZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Producto descongelado:</b> Introduce las croquetas en aceite a 180°C-190°C, 1:30min.</li> <li>• <b>Producto congelado:</b> Introduce las croquetas en aceite a 180°C-190°C, 3:30-4:00 min.</li> <li>• Emplata las croquetas y deja que reposen 2:00min.</li> </ul> <p><u>El truco de Senén:</u></p> <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>															
<b>POBLACIÓN DESTINO</b>	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 <b>leche o derivados, frutos con cáscara o derivados</b>															
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b>	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1261 kJ/303 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales saturadas</td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>17 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales azúcares</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>10,3 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,0 g</td> </tr> </table>	Valor energético	1261 kJ/303 kcal	Grasa total	21 g	- de las cuales saturadas	4,2 g	Hidratos de carbono	17 g	- de los cuales azúcares	2,2 g	Proteínas	10,3 g	Sal	1,0 g	
Valor energético	1261 kJ/303 kcal															
Grasa total	21 g															
- de las cuales saturadas	4,2 g															
Hidratos de carbono	17 g															
- de los cuales azúcares	2,2 g															
Proteínas	10,3 g															
Sal	1,0 g															
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<p>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 <b>alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer</b> el desarrollo L. monocytogenes (conservación en congelación y vida útil secundaria &lt;5 días).</p> <p>Rec. <i>E. coli</i> &lt;100 UFC /g  Rec. <i>Estafilococos coagulasa +</i> &lt;100 UFC /g  Rec. <i>Listeria monocytogenes</i> &lt;100 UFC /g  Inv. <i>Salmonella spp.</i> No detectado/25g</p>															



<b>PARÁMETROS QUÍMICOS</b>	<p>El producto cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2023/915 e 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 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				
<b>RADIACIONES IONIZANTES (RI)</b>	Declaramos que este producto no contiene ningún ingrediente que haya sido ionizado y que este producto no ha recibido radiaciones ionizantes				
<b>PARÁMETROS FÍSICOS</b>	Libre de cuerpos extraños ajenos al producto.				
<b>DECLARACIÓN OMG</b> (Reglamento 1829/2003 y 1830/2003):	No este producto ni sus ingredientes contiene OMG's				
<b>ADITIVOS</b>	No aplican límites legales según Reglamento (CE) nº 1333/2008				
<b>CERTIFICADOS</b>	APPCC, FDA, SAE NIVEL 2				
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios. Tª transporte ≤-18 °C±3°C				
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<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 2023/915 e 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 y sus posteriores modificaciones</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>Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.</p> <p>Real Decreto 03/2023 de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.</p> <p>*Para más detalle consultar listado de legislación del SGCSA</p>				






ALÉRGENOS Y  
TRAZAS

ALÉRGENOS	CONTIENE	PUEDA 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	SI	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



FORMATOS DE VENTA

ENVASE

Referencia	Tipo / Material	Dimensiones (mm)	Unidades / bandeja	Peso neto (Kg)	
COMERCIO 668C0018ES	Envase primario: Bandeja	255 x 35 x 84,5	8 (25g/unidad)	0,200	
	8437023954010				Lámina APET/BPET/PE y PETP/PE
					Envase secundario: Fajín Cartón
HOSTELERÍA 625BH004ES	8437023954140	Lámina APET/BPET/PE y PETP/PE	24 (30g/unidad)	0,720	
					
COCKTAIL 669BK004ES	8437017564195	255 x 35 x 255	42 (17g/unidad)	0,714	
					

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 668C0018ES	18437023954017	270 x 250 x 260	18 unidades / caja	3,6	4	72	284,2	313
HOSTELERÍA 625BH004ES	18437023954147	278 x 257 x 135	4 bandejas /caja	2,88	3	144	415	461
COCKTAIL 669BK004ES	18437017564192		4 bandejas /caja	2,85	3		410.4	458