

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <i>PRODUCT DATASHEET</i>		COD: 3800/3801/ 3803/3804 FECHA - DATE: 25/06/2025 Rev. 05	
DENOMINACIÓN <i>NAME</i>		CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA <i>BELLOTA SPANISH HAM CROQUETTES</i>			
DENOMINACIÓN COMERCIAL <i>COMMERCIAL NAME</i>		LA MEJOR CROQUETA DEL MUNDO <i>THE BEST CROQUETTE IN THE WORLD</i>			
FORMATO DE VENTA <i>SALES FORMAT</i>		CÓDIGO 3800: 100 unidades a granel en caja de cartón con bolsa de plástico <i>CODE 3800: 100 pieces in bulk in carton box with plastic bag</i>			
		CÓDIGO 3801: 3 bolsas de vacío con 15 unidades cada una en caja de cartón (Total: 45 unidades) <i>CÓDIGO 3801: 3 vacuum bags with 15 pieces each in carton box (Total: 45 pieces)</i>			
		CÓDIGO 3803: 6 unidades en bandeja de PP con film termosellado. En estuche de cartón. <i>CODE 3803: 6 pieces in PP tray with heat sealed film. In cardboard box.</i>			
		CÓDIGO 3804: 150 unidades a granel en caja de cartón con bolsa de plástico <i>CODE 3804: 150 pieces in bulk in carton box with plastic bag</i>			
PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO <i>WEIGHT PER PRODUCT UNIT</i>		CÓDIGO 3800: 33-35 g <i>CODE 3800: 33-35 g</i>	PESO NETO POR ENVASE <i>NET WEIGHT PER SALES UNIT</i>	CÓDIGO 3800: 3300 g ± (venta por unidades) <i>CODE 3800: 3300 g ± (sale by pieces)</i>	
		CÓDIGO 3801: 33-35 g <i>CODE 3801: 33-35 g</i>		CÓDIGO 3801: 3 x 495 g ± (venta por unidades) <i>CODE 3801: 3 x 495 g ± (sale by pieces)</i>	
		CÓDIGO 3803: 33-35 g <i>CODE 3803: 33-35 g</i>		CÓDIGO: 3803: 198 g ± (venta por unidades) <i>CODE 3803: 198 g ± (sale by pieces)</i>	
		CÓDIGO 3804: 18-20 g <i>CODE 3804: 18-20 g</i>		CÓDIGO: 3804: 2700 g ± (venta por unidades) <i>CODE 3804: 2700 g ± (sale by pieces)</i>	
CATEGORÍA <i>CATEGORY</i>		Precocinado. Es necesario un proceso culinario previo al consumo. <i>Precooked. A culinary process is necessary prior to consumption.</i>	MARCA <i>BRAND</i>	La Abuela Cándida / Otras marcas <i>Luxury Tapas / Other brands</i>	
INGREDIENTES <i>INGREDIENTS</i>		<u>LECHE</u> , <u>LECHE</u> DE OVEJA 11%, pan rallado [harina de trigo (<u>GLUTEN</u>), levadura, glucosa, sal], JAMÓN DE BELLOTA JOSELITO 6% [jamón de cerdo, sal marina], <u>HUEVO</u> líquido pasteurizado [<u>HUEVO</u> de gallina, conservante: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico], harina de trigo (<u>GLUTEN</u>), MANTEQUILLA DE OVEJA 2% (<u>LECHE</u>), NATA DE OVEJA 1% (<u>LECHE</u>), sal, gelificante: carragenato, gelatina, goma xantana; y pimienta. Puede contener trazas de <u>SOJA</u> y <u>MOSTAZA</u> . <i>MILK, SHEEP'S MILK 11%, breadcrumbs [wheat flour (GLUTEN), yeast, glucose, salt], JOSELITO ACORN-FED HAM 6% [pork ham, sea salt], pasteurized liquid EGG [chicken EGG, preservative: potassium sorbate; antioxidant: citric acid], wheat flour (GLUTEN), SHEEP BUTTER 2% (MILK), SHEEP CREAM 1% (MILK), salt, gelling agents: carrageenan, gelatin, xanthan gum; and pepper. May contain traces of SOY and MUSTARD.</i>			
ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) ALLERGENS (EU Regulation 1169/2011)		Contiene LECHE (incluida la LACTOSA), GLUTEN y HUEVO. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA. <i>The product contains MILK (including LACTOSE), GLUTEN and EGG. May contain traces of SOY and MUSTARD.</i>			
OMG GMO		No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. <i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>			
POBLACIÓN VULNERABLE <i>VULNERABLE POPULATION</i>		Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. <i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.</i>			

MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO	<u>OPCIÓN 1 (Para que quede perfecta):</u> - Descongelar en nevera durante 6 horas sin amontonar. - Sacar de la nevera 2 horas antes y dejar a temperatura ambiente. - Freír a 180°C durante 2 minutos. - Sacar del aceite y colocar sobre un papel absorbente. - Dejar reposar 1 minuto para no quemarte. OPCIÓN 2: No descongelar previamente, freír durante 4 minutos a 180°C y meter en horno a 180°C durante 1 minuto.
INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	<u>OPTION 1 (To make it perfect) :</u> - Defrost in the fridge for 6 hours without piling . - Remove from the fridge 2 hours before and leave at room temperature . - Fry at 180°C for 2 minutes. - Remove from the oil and place on absorbent paper. - Leave it rest for 1 minute so as not to burn yourself. OPTION 2: Do not previously thaw, fry for 4 minutes at 180°C and put in the oven at 180 °C for 1 minute.

FABRICACIÓN	El relleno se cocina a alta temperatura y se enfría rápidamente. Después se reboza dándole forma y se congela.
MANUFACTURING	Por último, el producto es envasado y etiquetado. <i>The inner filling is cooked at high temperatures and then it is quickly cooled. Later, the product is breaded and frozen. Finally, the product es packaged and labeled.</i>

CADUCIDAD <i>USE BY</i>		Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>		ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE <i>STORAGE AND TRANSPORT</i>		≤ -18°C	
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS <i>PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS</i>		pH = 6,1 Aw = 0,94		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS <i>MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (n = 5)	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL* <i>NUTRITION DECLARATION*</i>			/100 G <i>/100 G</i>		
Color	Dorado por fuera y blanco crema de la bechamel por dentro. Pequeños trozos de jamón se pueden apreciar visiblemente.	Valor energético <i>Energy</i>			722 kJ / 173 kcal		
Colour	Golden on the outside and cream-white due to bechamel sauce on the inside. Small pieces of ham can be seen visibly.	Grasas <i>Fat</i> de las cuales: <i>of which</i>			9.7 g		
Olor	Ningún olor destacable. Ausencia de olores extraños.	ácidos grasos saturados <i>saturates,</i>			5.4 g		
Smell	No noticeable smell. Absence of abnormal smells.	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> de los cuales: <i>of which</i>			12 g		
Sabor	Característico del jamón. Ausencia de sabores extraños.	azúcares <i>sugars,</i>			4.1 g		
Taste	Characteristic to ham. Absence of abnormal taste.	Fibra alimentaria <i>Fibre</i>			1.8 g		
Textura	Crujiente por fuera y muy cremosa por dentro.	Proteínas <i>Protein</i>			8.7 g		
Texture	Crusty outside and very creamy inside.	Sal <i>Salt</i>			1.2 g		

*Valores obtenidos por análisis nutricional

*Values obtained by nutritional analysis

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
CÓDIGO 3800 CODE 3800	1 bolsa por caja 1 bag per box 13 cajas de base x 13 cajas de altura 13 boxes per layer x 13 layers TOTAL: 169 cajas (16900 unidades) TOTAL: 169 boxes (16900 pieces) Altura del pallet: 2,1 m Pallet height: 2,1 m Peso del pallet: 650 kg Pallet weight: 650 kg	8436597671781	98436597671784
			(01)98436597671784(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597671784(15)YYMMDD(10)Batch AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date
CÓDIGO 3801 CODE 3801	3 bolsas por caja 3 bags per box 14 cajas de base x 14 cajas de altura 14 boxes per layer x 14 layers TOTAL: 196 cajas (8820 unidades) TOTAL: 196 boxes (8820 pieces) Altura del pallet: 1,6 m Pallet height: 1,6 m Peso del pallet: 370 kg Pallet weight: 370 kg	8436597671934	98436597671937
			(01)98436597671937(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597671937(15)YYMMDD(10)Batch AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date
CÓDIGO 3803 CODE 3803	6 estuches por caja 6 cardboard box per box 13 cajas de base x 13 cajas de altura 13 boxes per layer x 13 layers TOTAL: 169 cajas (6084 unidades) TOTAL: 169 boxes (6084 pieces) Altura del pallet: 2,1 m Pallet height: 2,1 m Peso del pallet: 300 kg Pallet weight: 300 kg	8436597671682	98436597671685
			(01)98436597671685(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597671685(15)YYMMDD(10)Batch AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date
CÓDIGO 3804 CODE 3804	1 bolsa por caja 1 bag per box 13 cajas de base x 13 cajas de altura 13 boxes per layer x 13 layers TOTAL: 169 cajas (25350 unidades) TOTAL: 169 boxes (25350 pieces) Altura del pallet: 2,1 m Pallet height: 2,1 m Peso del pallet: 600 kg Pallet weight: 600 kg	8436597672443	98436597672446
			(01)98436597672446(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597672446(15)YYMMDD(10)Batch AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date

LEGISLACIÓN APLICABLE

APPLICABLE LEGISLATION

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

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; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 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 posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

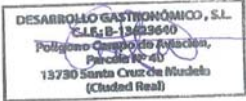
Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

COMMISSION REGULATION (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum limits for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006, and subsequent amendments.

DIRECCIÓN	RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
CEO	QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER
Jose Manuel Huertas Muñoz	 Cristina Vivar Cano