

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 27/01/2019
	CROQUETAS DE POLLO Y CURRY	Código: 3558
		Revisión: 00
		ES 12.02764.MU CE

FAMILIA:

PRECOCINADOS



DESCRIPCION DE PRODUCTO:

CROQUETAS de POLLO y CURRY.

INGREDIENTES

Carne de pollo (33%), **QUESO** (**LECHE** pasteurizada, almidón, sal, fermentos lácteos, cuajo), harina de **TRIGO**, cebolla, pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), agua, mayonesa (aceite de girasol, agua, yema de **HUEVO** pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, zumo concentrado de limón, conservador (E-202), aromas, estabilizantes (E-417, E-415), antioxidantes (E-330, E-385), colorante (E-160c)), mango, **LECHE** pasteurizada, aceite de girasol, vino, azúcar, proteína de **TRIGO**, vinagre de vino, gelatina, almidón de **TRIGO**, sal, especias, curry (0,3%), maltodextrina, aroma, fibra de arroz.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Croqueta de forma cilíndrica e irregular, con una capa de rebozado en el exterior y con dos tipos de relleno diferenciados en su interior, uno dentro de otro.

Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y dorado. En el interior se observa un relleno color crema claro con textura fibrosa y tropezones de pollo, y un núcleo muy cremoso y suave de color amarillo-ocre intenso. En el sabor predomina el curry y mango y exteriormente la fritura. Olor característico del producto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida útil	18 meses
Elementos Extraños	Ausencia de elementos extraños.
Tratamiento y procesado	Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado
Formato	35 gr. Unidad. 4 bolsas x 500 gr.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 27/01/2019
	CROQUETAS DE POLLO Y CURRY	Código: 3558
		Revisión: 00
		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g

DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	SI	NO	TRAZAS
Cereal (Gluten)	X		
Molusco			X
Crustáceo			X
Huevo	X		
Pescado			X
Cacahuete		X	
Soja			X
Leche	X		
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (SO2)		X	
Altramuces		X	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 27/01/2019
	CROQUETAS DE POLLO Y CURRY	Código: 3558
		Revisión: 00
		ES 12.02764.MU CE

VALORES NUTRICIONALES

Energía	873 kJ/208 Kcal
Grasas	9.3 gr.
De las cuales saturadas	2.8 gr.
Hidratos de Carbono	18.0 gr.
De los cuales azúcares	4.7 gr.
Proteínas	13.0 gr.
Sal	1.2 gr.

CONSEJOS DE USO

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 min. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir. Freír pocas unidades cada vez.

USO ESPERADO

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

DATOS LOGÍSTICOS

Envase: Bolsa de plástico de uso alimentario, conteniendo 400 gr.

Embalaje: mediante caja de cartón conteniendo 4 Bolsas de 400 gr.

FABRICANTE

AuddensFoods

***Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha Ed.: 27/01/2019
	CROQUETAS DE POLLO Y CURRY	Código:	3558
		Revisión:	00
		ES 12.02764.MU CE	

IDENTIFICACIÓN

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes

Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.