

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 28/01/2020
	CROQUETA SELECCION DE JAMON IBERICO FRINCA	Código: 3544
		Revisión: 00
		ES 12.02764.MU CE

FAMILIA:

PRECOCINADOS

DESCRIPCION DE PRODUCTO:

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO.



INGREDIENTES

Agua, paleta y jamón ibérico (17%) (paleta y jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E-250, E-252)), harina de **TRIGO**, almidón, pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), **LECHE** pasteurizada, jamón curado (jamón, sal, dexrosa, conservadores (E250, E-252)), aceite de girasol, sal, aroma, vinagre de vino

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a jamón. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida Util: 18 meses

Elementos Extraños: Ausencia de elementos extraños.

Tratamiento y Procesado: Producto precocinado y ultracongelado

Tª. Conservación: -18 °C

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Fecha Ed.:
	CROQUETA SELECCION DE JAMON IBERICO FRINCA		28/01/2020
			Código:
			3544
			Revisión:
			00
			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores

	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	

Producto elaborado en una fábrica donde se trabaja con pescado, marisco y huevo.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 28/01/2020
	CROQUETA SELECCION DE JAMON IBERICO FRINCA	Código: 3544
		Revisión: 00
		ES 12.02764.MU CE

VALORES NUTRICIONALES

Energia	847 kJ/202 Kcal
Grasas	9.4 g
De las cuales saturadas	3.0 g
Hidratos de Carbono	22.0 g
De los cuales azúcares	5.8 g
Proteínas	6.8 g
Sal	1.3 g

CONSEJOS DE USO

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

USO ESPERADO

Este alimento está destinado para la población en general. Consultar listado de alérgenos

DATOS LOGÍSTICOS

Envase: Bolsa de plástico de uso alimentario, conteniendo 500 gr.

Embalaje: mediante caja de cartón conteniendo 8 Bolsas de 500 gr.

***Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor **Audenfoods. Marca Frinca/Priela**

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 28/01/2020
	CROQUETA SELECCION DE JAMON IBERICO FRINCA	Código: 3544
		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 envasador 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.