



Croquetas [PG 32507]

Tipo 1 - Finales cortados - No precocinadas y Congeladas

Ficha técnica producto

Ingredientes¹ Patatas (77%), pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal), patatas deshidratadas, sal, harina de **trigo**, emulgente E471, estabilizador E464, especias.

Puede contener trazas de : Leche.

Variedad de la patata Carne amarilla.

Origen de la patata Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)
Freidora²	+/- 5 minutos a 175°C
	<i>Preparación alternativa</i>
Sartén	+/- 8'30 minutos a fuego suave

²

Cocinar el producto hasta que esté dorado.

No cocinar más del tiempo indicado.

Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación.

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Conservación:

- ♦ El congelador del frigorífico *(-6°C) :
- ♦ Congelador *** (-18°C) :

1 semana

Varios meses

(verimpresión sobre la bolsita)

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

¹Alérgenos principales

[de acuerdo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (FIC)]

	Presencia en el producto		Riesgo de contaminación cruzada	
	Si	No	Si	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados	x			x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x		x
Huevos y productos a base de huevo		x		x
Pescado y productos a base de pescado		x		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x		x
Soja y productos a base de soja		x		x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x	x	
Frutos de cáscara y productos		x		x
Apio y productos derivados		x		x
Mostaza y productos derivados		x		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresado como SO2		x		x

Trazabilidad
Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras):

Ejemplo:
L0055 25 22
L0055 25 22
0 Año de producción:

2020
055 Día de producción:

24 Febrero
25 n° de máquina de envasado

22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materia seca	Objetivo	32 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)	567	
Kilocalorías (kcal)	134	7 %
Grasas (g)	0.3	0 %
de los cuales saturadas (g)	0.1	1 %
Glúcidos (g)	27	10 %
de los cuales azúcares (g)	0.5	1 %
Fibras (g)	2.5	
Proteínas (g)	4.5	9 %
Sal (g)	0.8	13 %
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	100 000 CFU/g	1 000 000 CFU/g
Coliformes	1 000 CFU/g	10 000 CFU/g
<i>E. coli</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
Levaduras	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Moho	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	No detección en 25 g	
CALIDAD VISUAL		
Peso medio	29 g +/- 1	
Diámetro medio	25 mm +/- 2	
Longitud media	57 mm +/- 2	

Dietético

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificaciones

BRC
ACG
FCA

Declaraciones

OGM	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y no se es referida por la modificación de legislación relativa al etiquetado de los productos OGM según los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
No ionización No irradiación	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no sufre ningún tratamiento de ionización o irradiación de acuerdo con la Directiva 1999/2/CE ⁴ .
Contaminantes	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 2023/915 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005 ⁴ 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 ⁴ .
Embalaje primario	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 ⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE ⁴ y 89/109/CE ⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 ⁴ sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.