

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 30/09/2016 N° EDICIÓN: 02/16
 NOMBRE DEL PRODUCTO: CROQUETAS DE JAMÓN
 N° DE ARTICULO: 02CQJA021SIN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1000g **TU1: 985 g** **TU2: 970 g**
FORMATO 5X1
MARCA
NOMBRE COMERCIAL Plato precocinado Ultracongelado. Croquetas de jamón
DESCRIPCIÓN
% RELLENO 92%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076008883
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076008888
LARGO 5,2-4,8 cm
ANCHO n/a
PIEZAS/Kg 45-60

INGREDIENTES

Agua, harina de trigo , margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico) y aromas], pan rallado (harina y salvado trigo , agua, sal y levadura), almidón trigo y de maíz, aceite de girasol, suero de leche , sal, texturizado de trigo , aroma (contienen leche) , aroma de humo, potenciador del sabor (E 621, E 627, E 631), jamón (0,3%) [jamón, sal, conservador (E 252), antioxidante (ascorbato sódico)], proteína de soja , dextrosa, especias (contiene apio) , albúmina de huevo , espesante (E 464) y conservador (sorbato potásico).

ALERGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten, leche, soja, huevo y apio
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, pescado, moluscos, frutos de cáscara y mostaza

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	FIBRA	SAL
	679 kJ	6,6g	21g	1,7g	1g
	162 Kcal	S CUALES SATUR	DE LOS CUALES AZUCARES	PROTEÍNAS	
		1,8g	2,9g	3,5g	

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DDDAA DDD: Día juliano de fabricación; AA: 2 últimas cifras del año.
 ej. 34710 (fabricado el 13/12/10)
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MMM: Mes; AAAA: Año.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

No es necesario descongelar. Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (190°C) durante 3 ó 4 minutos hasta que estén bien doradas.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 20".
 Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

MEDIDAS

TIPO DE ENVASE Bobina 470 X 60 (ancho mm-espesor (μ))

EMBALAJE Caja de cartón 394 x 193 x 150 (mm)

PALETIZACIÓN

Palet eur	120cm x 80cm
Nº de bolsas/caja	5
Nº de cajas/palet	144
Nº cajas por fila	12
Nº de filas	12
Nº de bolsas/palet	720
Nº de kgs netos/palet	720
Altura	195 cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Dorada
SABOR	Característico
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
ROTAS		3 piezas/Kg		2 veces turno	final de línea
ABIERTAS		2 piezas/Kg		2 veces turno	final de línea
MANCHADAS		Ausencia		2 veces turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	2 veces turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia			2 veces turno	final de línea
CAJAS O BOLSAS SIN MARCAR O ETIQUETAR	Ausencia			2 veces turno	final de línea
BOLSAS MAL SELLADAS	Ausencia			2 veces turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	MÁXIMO (M)	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ⁴	RECUENTO EN MEDIO SÓLIDO	Interno	Cada 4 palets
Clostridium perfringens	1x10 ²	SIEMBRA POR PROFUNDIDAD	Interno	Cada 2 palets
E. COLI ufc/g:	1x10 ²	RECUENTO EN MEDIO SÓLIDO	Interno	Cada 4 palets
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ²	MINI VIDAS	Interno	mensual
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	MINI VIDAS	Interno	mensual
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10 ²	RECUENTO EN MEDIO SÓLIDO	Interno	Cada 4 palets

MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.