

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – CROQUETAS DE BACALAO



FECHA: 30/09/2016
NOMBRE DEL PRODUCTO: CROQUETAS DE BACALAO
Nº DE ARTÍCULO: 02CQBA021SIN

Nº EDICIÓN: 01/16

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1000g
FORMATO 5X1
MARCA
NOMBRE COMERCIAL Plato precocinado Ultracongelado. Croquetas bacalao
DESCRIPCIÓN
% RELLENO 92%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076008876
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076008871
LARGO 5,2-4,8 cm
ANCHO n/a
PIEZAS/Kg 45-60

TU1: 985 g
TU2: 970 g

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, aromas (contienen leche, pescado), potenciador del sabor (E 621, E 627, E 631), sal, bacalao (0,3%), especias (contiene apio), proteína de soja, albúmina de huevo, espesante (E 464) y conservador (sorbato potásico).

ALERGENOS

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

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	FIBRA	SAL
	698 kJ	7g	21g	1,8g	1g
	167 Kcal	S CUALES SATUR	DE LOS CUALES AZÚCARES	PROTEÍNAS	
		2g	3g	4,1g	

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DDDAA
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
DDD: Día juliano de fabricación; AA: 2 últimas cifras del año.
ej. 34710 (fabricado el 13/12/10)
MMM: Mes; AAAA: Año.
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	90%	2 veces turno	final de línea
% de CALIDAD				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
STAPHYLOCOCCUS 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.

ETIQUETADO DEL ENVASE

CROQUETAS BACALAO

CROQUETAS DE BACALAO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO
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 de TRIGO y de maíz, aceite de girasol, suero de LECHE, aromas (contienen LECHE, PESCADO), potenciador del sabor (E 621, E 627, E 631), sal, BACALAO (0,3%), especias (contiene APIO), proteína de SOJA, albúmina de HUEVO, espesante (E 464) y conservador (sorbato potásico).
 Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, FRUTOS DE CÁSCARA Y MOSTAZA.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g: Valor energético: 698 kJ/167 kcal. Grasas: 7.0 g, de las cuales saturadas: 2.0 g. Hidratos de carbono: 21 g, de los cuales azúcares: 3.0 g. Fibra alimentaria: 1.8 g. Proteínas: 4.1 g. Sal: 1.0 g
PREPARACIÓN: 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.

Peso neto: 1kg

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. MANTENER A 18 °C 14:09
LOTE: 229 16 / 4 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 02/2018