

	PRODUCT SPECIFICATION SHEET/FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	ESPAÑA 26.018768/V CE Ver:00 Date/Fecha: 01/01/2023
	NAME/REFERENCIA: CHICKEN CROQUETTE /CROQUETA DE POLLO	

GENERAL INFORMATION/INFORMACIÓN GENERAL

CHICKEN CROQUETTE /CROQUETA DE POLLO

INGREDIENTS/INGREDIENTES:

Milk, chicken (26%), breadings[pea and rice flour, dextrose, vegetable fiber, salt, colouring (natural caramel) and spices], water, starches, modified starches, caramelized onion [onion, brown sugar and acidity corrector (E-330)], wine (**sulphites**), gelatin, **butter**, olive oil, salt, vegetable protein and fiber, dextrin, maltodextrin, **milk** powder, emulsifiers (E-451i, E-412 and E-415), chicken stock [chicken stock and fat, salt, yeast extract, water, natural flavours, sugar, starch and garlic], spices, turnip oil, hydrogenated turnip oil, flavourings and preservative (E-202). Contains traces of **fish**, **celery**, **crustaceans and mollusks**.

Leche, pollo (26%), rebozado [harina de guisante y de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, colorante (caramelo natural) y especias], agua, almidones, almidones modificados, cebolla caramelizada [cebolla, azúcar moreno y corrector de la acidez (E-330)], vino (**sulfitos**), gelatina, **mantequilla**, aceite de oliva, sal, proteína y fibra vegetal, dextrina, maltodextrina, **leche** en polvo, emulgentes (E-451i, E-412 y E-415), fondo de pollo [caldo y grasa de pollo, sal, extracto de levadura, agua, aromas naturales, azúcar, almidón y ajo], especias, aceite de nabina, aceite hidrogenado de nabina, aromas y conservador (E-202). Contiene trazas de **pescado**, **apio**, **crustáceos y moluscos**



Produccion Process/Proceso productivo: cooking of bechamel, addition of ham, cooling, forming, breadings, and freezing / cocción de los ingredientes, preparación de la besamel, abatimiento, formado, empanado, congelación.

Conservation/Conservación: Keep below -18°C/Conservar por debajo de -18°C

Terms of Use/Modo de uso:

Freidora: Freír directamente del congelador en abundante aceite a 180°C. Introducir el producto en pequeñas cantidades. Freír entre 3 y 4 minutos hasta obtener un dorado homogéneo. Dejar reposar unos 3 minutos después de freír. **Sartén:** Freír directamente del congelador en abundante aceite para que el producto quede completamente cubierto. Calentar el aceite a 180°C. Introducir el producto en pequeñas cantidades. Freír entre 3 y 4 minutos. Voltea las croquetas con frecuencia. Dejar reposar unos 3 minutos después de freír.

Best Before/Fecha de consumo preferente: 365 d.

Presentation/presentación: croquettes packed in cardboard box protected by plastic sheet fit for food use / croquetas envasadas en caja de cartón protegido mediante lámina plástica apta para uso alimentario.

TECNICAL INFORMATION/INFORMACIÓN TÉCNICA

NUTRITIONAL INFORMATION(INFORMACIÓN NUTRICIONAL (per 100g):

Energetic value/valor energético	711 kJ / 170kcal
Fats/grasas	7,6 g
Of which saturates/de las cuales saturadas	3,0 g
Carbohydrates/hidratos de carbono	15,4 g
Of which sugars/de los cuales azúcares	0,9g
Protein/proteínas	9,9 g
Salt/sal	1,09g

ALLERGENS/ALÉRGENOS:

Product targeted to general population excepting those allergic to milk, sulphites, soy, molluscs, crustaceans, fish.

Contiene alérgenos: leche, sulfitos, soja, moluscos, crustáceos, pescado.

Producto dirigido a la población general, excepto los alérgicos a leche, sulfitos, soja, moluscos, crustáceos, pescado.

MICROBIOLOGICAL FEATURES when leaving the Factory/CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS en la salida de fábrica:

Listeria

Absence/Ausencia/25g

	PRODUCT SPECIFICATION SHEET/FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	ESPAÑA 26.018768/V CE
		Ver:00
		Date/Fecha: 01/01/2023
	NAME/REFERENCIA: CHICKEN CROQUETTE /CROQUETA DE POLLO	

LEGISLATION/LEGISLACIÓN:

Regulation (EC) 852/2004 concerning the hygiene of food products. // Regulation (EC) 853/2004 regarding specific hygiene rules for food of animal origin. // Regulation (EC) 2073/2005 concerning the microbiological criteria applicable to food products.// Regulation (EC) 1169/2011 on the information provided to the consumer// Regulation (EC) 1333/2008 concerning food additives.

Reglamento (EC) 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios. // Reglamento (EC) 853/2004 relativo a normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.// Reglamento (EC) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.// Reglamento (EC) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.// Reglamento (EC) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

LOGISTICS INFORMATION/INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO ENVASADO AL GRANEL

PACKAGE PRESENTATION/PRESENTACIÓN DE LA CAJA:

Material/material	Cardboard/ Cartón
Label box/etiqueta de caja	Yes/sí
Bags per box/bolsas por caja	Bulk packaging/embasado al granel
Box net weight/peso neto por caja	3 kg
Box measures/medidas de la caja	296*195*140mm
Tare weight of the box/tara de la caja	0,155 kg

PALETIZATION/PALETIZADO:

Type of pallet/tipo de palé	European
Box per level/cajas por nivel	16
Levels pallet/niveles de palé	11
Boxes per pallet/cajas por palé	176

FORMATO ENVASADO EN CAJA 10 kg

Packaging/embasado	Plastic bag/bolsa plástica
Box Material/material	Cardboard/ Cartón
Label box/etiqueta de caja	Yes/sí
Net weight per bag/peso medio por bolsa	2,5 kg
Bags per box/bolsas por caja	4
Tare weight per bag/tara por bolsa	0,026 kg
Box net weight/peso neto por caja	10 kg
Box measures/medidas de la caja	3400*400*160mm
Tare weight of the box/tara de la caja	0,649 kg

Type of pallet/tipo de palé	European
Box per level/cajas por nivel	4
Levels pallet/niveles de palé	12
Boxes per pallet/cajas por palé	48