



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 28/10/2015 9:31:16

**la Cocinera**

Descripción CROQUET COCIDO-JAMON SE 10X500

Doc. No. 423289

INFORMACIÓN GENERAL:

Croquetas de carne de cerdo (16,5%), paleta y jamón curados (8,1%): a la masa reposada se le da forma cilíndrica, se reboza con pan rallado y ultracongelan individualmente.

El producto se envasa en bolsas de 500g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Agua, carne de cerdo (16,5%), almidón de TRIGO, harina de TRIGO, paleta y jamón curados (8,1%)(paleta/jamón, sal, azúcar, antioxidantes: ascorbato sódico, ácido ascórbico, nitrato potásico y nitrito sódico), aceite de girasol, cebolla, LECHE desnatada en polvo, sal, levadura. Puede contener trazas de pescado, crustáceos y moluscos.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:500g

Error tolerable por defecto 1: 485g

Error tolerable por defecto 2: 470g

Valor medio/ lote: $\geq 500g$

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Lámina de plástico complejo (polietileno + polipropileno).

Caja de cartón.

Unidades / caja: 10

Cajas / capa: 12

Capas / paleta: 9

Cajas / paleta: 108

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 28410239041266

Código de la unidad de consumo: 8410239041262

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: ADDDFFL hh:mm

A: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

FF: Indica la fábrica envasadora.

L: Línea de envasado



Elaborado por Ainara Dominguez
 Fecha aprobación 28/10/2015 9:31:16

**la Cocinera**

Descripción CROQUET COCIDO-JAMON SE 10X500

Doc. No. 423289

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

ES 26.00001/VA CE

VIDA ÚTIL

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

En caso de rotura de la cadena de frío, o si el producto se descongela, se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:**SARTÉN:**

- Calentar un abundante aceite en una sartén de tamaño mediano hasta que esté bien caliente.
- Freír las croquetas, sin descongelar, hasta que estén doradas (3 minutos).
- Poner pocas unidades cada vez para evitar que el aceite se enfríe.

EN FREIDORA:

- Calentar el aceite a 190°C de temperatura.
- Freír las croquetas, sin descongelar, durante 3 minutos.

APARIENCIA

Croqueta empanada de forma cilíndrica y tamaño aproximado de 65 mm de largo por 26 mm de grueso.

SABOR

Sabor predominante a carne de cerdo guisada y paleta/jamón curados guisados sobre fondo ligero de bechamel.

TEXTURA

Rebozado crujiente y tenue que recubre una bechamel suave y cremosa, sin tropezones demasiado ostensibles.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	778 kJ/185 kcal
Grasas/ Lípidos	7,1 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	1,9 g
Hidratos de carbono	22 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	1,5 g
Proteínas	7,6 g



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 28/10/2015 9:31:16



Descripción CROQUET COCIDO-JAMON SE 10X500

Doc. No. 423289

Sal 1,2 g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Enterobacterias	5	2	10 ⁴	10 ⁵
E. coli	5	2	10 ³	10 ⁴
S. coag+	5	1	10 ²	10 ³
B. cereus	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	1	/	10 ²

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por

Ainara Dominguez

Fecha aprobación

28/10/2015 9:31:16

**la Cocinera**

Descripción CROQUET COCIDO-JAMON SE 10X500

Doc. No. 423289

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SÍ	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	SÍ
Moluscos y derivados	NO	SÍ
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	SÍ
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	SÍ	-
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.