



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-65

R:04 28/11/14

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

CROQUETA SUPREMA DE POLLO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Croquetas de alta calidad y muy cremosas. Basada en un receta tradicional.

LISTADO DE INGREDIENTES

Salsa Bechamel (90%) [LACTOSUERO en polvo hidratada, carne de pollo (12%) (pollo, agua, vino (SULFITOS), almidón de TRIGO, aceite de girasol, ajo en polvo, estabilizante (E-451i), sal, especias y perejil), harina de TRIGO, almidón, grasa animal y aceites vegetales de palma y girasol en proporción variable totalmente hidrogenados, antioxidantes (E-306, E-304), cebolla, sal, aroma y caldo de pollo (sal, potenciador del sabor (E-621), almidón, cebolla, grasa de palma, zanahoria, aroma, especias, colorante (E-150c), ajo y perejil)], Cobertura [Pan rallado (Harina de TRIGO, agua, GLUTEN DE TRIGO, sal, grasa de palma, levadura, gasificantes (E-450i, E-500ii) y emulgente (E-471)), agua, harina de TRIGO, albúmina de HUEVO, sal y gelificantes (E-412, E-464)]. Contiene GLUTEN, SULFITOS, LECHE, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, APIO Y MOSTAZA.

MODO DE PREPARACIÓN

Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) entre 3.5 y 4 minutos, hasta que dore la superficie. Se recomienda no freír más de 10 unidades a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Dejar reposar un minuto.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PESO (g)	30-40
LONGITUD (cm)	5,5-6,5
DIAMETRO (cm)	2,5-3,5
% COBERTURA	10-15
CALIBRE (unidades/kg)	25-35



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-65

R:04 28/11/14

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel Medio
Huevos y productos a base de huevos	Presencia	Albúmina de huevo	Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	No aplica
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel Medio
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de soja	Nivel Medio
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Lactosuero	Presencia	Leche en polvo, lactosuero, queso.	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes Compuestos	Nivel Bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes Compuestos	Nivel Bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Presencia	Vino (Sulfitos)	Presencia	Vino (Sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel Medio

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-65

R:04 28/11/14

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica


Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)

CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas

*** 6 ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-65

R:04 28/11/14

MARCA	CLAVO	
FORMATO	10 x 500 g	
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad formando bolsa	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado	
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera	
PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	4	Kg
CAJAS x FILA	9	Cajas
FILA x PALET	14	Filas
TOTAL DE CAJAS	126	Cajas
PESO NETO (PALET)	504	Kg