

R.03.01.02

Fecha:01/02/21
Versión: 4.0

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	604467	Formato Caja:	10x400 g
Descripción:	MINI CROQUETAS DE JAMÓN	Código de Barras:	8414208044674 (Envase)
Marca:	PRIELÁ		48414208044672 (Caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), harina de TRIGO, cebolla, aceite de girasol, jamón curado (6%) (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), almidón de TRIGO, grasa animal, LECHE entera pasteurizada, carne de cerdo, sal, aroma, vinagre, especias.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja		x	x	
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuets		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		x		x

GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

Formato de producto:

10g/ ud. aprox.

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	868kJ / 207 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,1 g	+/- 25%
Grasas:	8,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,5 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	27,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,07 g	+/- 25%

Uso esperado:

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni ovovegetarianos, ni lactovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

Condiciones de conservación:

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:

18 meses desde la fecha de fabricación

Codificación de lotes:

1er dígito: especifica la planta de fabricación / 2º dígito: último número del año de fabricación

3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 21019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2021

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a jamón. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

Características**Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	PE blanco + polipropileno	0,06 mm	180 mm	460 mm		6,65 g
Especificaciones del master	Cartón ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	152 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	648 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,88 m
Cajas Base:	18		

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.