



# FICHA TÉCNICA

Rev.: 04  
 Fecha: 24/03/15  
 S.F20

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	<b>CROQUETA DE JAMÓN</b>																										
DATOS DE LA EMPRESA	RAZÓN SOCIAL: PRECOCINADOS FRIDELA S.L. MARCA: FRIDELA <b>Dirección:</b> POLIGONO INDUSTRIAL vial transversal 1 <a href="mailto:info@fridela.com">info@fridela.com</a> 31500 TUDELA (NAVARRA) Teléfono: 948 411276 Fax: 948 847634 Web: <a href="http://www.fridela.com">www.fridela.com</a>																										
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Bechamel con jamon, moldeada y empanada. Forma alargada																										
TAMAÑO DEL PRODUCTO Y DENOMINACIONES	<b>70G: CROQUETON DE JAMÓN</b> <b>40G: CROQUETA DE JAMÓN 40G</b> <b>30G: CROQUETA DE JAMÓN</b> <b>20G: CROQUETA MINI DE JAMÓN</b> <b>10G: BOCADITO DE JAMÓN. Forma redonda.</b>																										
COMPOSICION CUALITATIVA E INGREDIENTES	INGREDIENTES: LECHE(57%), harina de TRIGO, jamón curado (15%)[jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (nitrito de sodio, nitrato potásico),antioxidante (ascorbato de sodio, citrato de sodio)], margarina [grasas y aceites vegetales de coco, palma y girasol en proporcion variable, agua, emulgente(mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico)], sal y PAN RALLADO. CONTIENE LECHE Y GLUTEN (TRIGO).																										
ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)	<table border="0"> <tr> <td>Valor energetico (kcal/kj)</td> <td>207,7/870,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td>9,5</td> <td>Proteína (g)</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas (g)</td> <td>4,8</td> <td>sal (g)</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>20</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azucars (g)</td> <td>3,7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra (g)</td> <td>1,3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Valor energetico (kcal/kj)	207,7/870,2			Grasa (g)	9,5	Proteína (g)	9,9	De las cuales saturadas (g)	4,8	sal (g)	1,20	Hidratos de carbono (g)	20			Azucars (g)	3,7			Fibra (g)	1,3		
Valor energetico (kcal/kj)	207,7/870,2																										
Grasa (g)	9,5	Proteína (g)	9,9																								
De las cuales saturadas (g)	4,8	sal (g)	1,20																								
Hidratos de carbono (g)	20																										
Azucars (g)	3,7																										
Fibra (g)	1,3																										
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Se sigue como referencia el RD 3484/2000-normas microbiologicas de comidas preparadas englobadas en el grupo A aunque está derogado. Lo unico que permanece legislado es la listeria. ). RD2073/2005	<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>valor umbral</th> <th>limite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias Aerobias Mesofilas</td> <td>1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g</td> <td>1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td>1.0 x 10<sup>7</sup> UFC/g</td> <td>1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Eschericia coli</td> <td>10 UFC/g</td> <td>100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia UFC/25 g</td> <td>Ausencia UFC/25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>10 UFC/g</td> <td>100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>100 UFC/g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				valor umbral	limite máximo	Bacterias Aerobias Mesofilas	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	Enterobacterias	1.0 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	Eschericia coli	10 UFC/g	100 UFC/g	Salmonella	Ausencia UFC/25 g	Ausencia UFC/25 g	Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g	Listeria monocytogenes	100 UFC/g				
	valor umbral	limite máximo																									
Bacterias Aerobias Mesofilas	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g																									
Enterobacterias	1.0 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g																									
Eschericia coli	10 UFC/g	100 UFC/g																									
Salmonella	Ausencia UFC/25 g	Ausencia UFC/25 g																									
Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g																									
Listeria monocytogenes	100 UFC/g																										
PROCESO DE FABRICACION ARTESANAL	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Recepción, control y almacenamiento de materias primas</li> <li>2- Elaboracion de la bechamel.</li> <li>3- Acondicionado de ingredientes.</li> <li>4- Mezclado de bechamel, y otros ingredientes formacion de la masa</li> <li>5- Almacenamiento de masa.</li> <li>6- Moldeo de masa (obtencion</li> <li>7- Empanado de croqueta</li> <li>8- Congelacion</li> <li>9- Envasado</li> <li>10- Almacenamiento</li> <li>11- Distribucion.</li> </ol>																										
ENVASES Y EMBALAJES	CAJA 6KG: 3 BOLSAS DE PASTICO DE 2KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 435x295 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila. CAJA 6KG: 6 BOLSAS DE PLASTICO 1KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad/modo de preparacion. Dimensiones bolsa:320x275mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila. CAJA 6KG: 12 BOLSAS DE PLASTICO DE 500g: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad,modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 250x185 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila. CAJA 3.6KG: 12 BANDEJAS DE PLASTICO 300g: embalaje primario: bandeja termosellada con faja: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad,modo de preparacion. Dimensiones bandeja: ancho: 13.5; largo:19; alto: 4.mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila.																										
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener a ≤ -18°C El transporte se realizará en vehiculos frigoríficos a ≤ -18°C. No se debe romper la cadena de frio.																										
METODO DE CONSERVACION Y PREPARACION	FRIGORIFICO: 3 DÍAS; CONGELADOR A ≤ -18°C 24 MESES DESDE LA FECHA DE ELABORACION. No descongelar el producto antes de su preparacion. <b>Freidora:</b> poner el aceite 180°C. Una vez caliente introducir el producto congelado y dejar 1 minuto. Bajar el fuego a 160°C y dejar el producto 4-6 min. hasta dorado deseado. <b>Sarten:</b> seguir las instrucciones anteriores y además dar vueltas al producto con cuidado para que se dore por todos los lados. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. PRODUCTO ULTRACONGELADO.																										
DESCRIPCION DEL LOTE	En todas las etiquetas aparece el numero de lote que se compone de la fecha de elaboracion de la masa (XX/DDMMAA)																										
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	El producto se consumirá preferentemente antes de 24 meses desde la elaboración. La fecha de consumo preferente va indicada junto al lote de la siguiente manera: Consumir preferentemente antes del fin de: : mm/aaaa. La vida util de los productos Fridela se ha estimado en 24 meses a partir del estudio organoleptico de las distintas especialidades valorando textura, color, sabor, aroma. Microbiologicamente el producto se mantiene estable																										
OGM	Producto libre de OGM																										
ALERGENOS	Este producto contiene leche, , gluten (trigo).																										
POBLACION DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alergenosen arriba indicados.																										
CONTROL ORGANOLEPTICO	Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto. Bechamel suave con sabor a jamon																										
CONTROLES Y CERTIFICACIONES	Análisis en laboratorio externo APPCC IFS																										
ELABORADO Y REVISADO	ANA MARIA INAGA. RESPONSABLE DE CALIDAD		APROBADO  GERENTE																								