

R.03.01.02

Fecha: 20/10/16

Versión: 1.0



<b>Referencia:</b>	604468	<b>Formato Caja:</b>	10bx400g
<b>Descripción:</b>	MINI CROQUETAS DE JAMÓN	<b>Código de Barras:</b>	8414208044681 (envase)
<b>Marca:</b>	FRINCA		48414208044689 (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, carne de cerdo, LECHE entera pasteurizada, grasa animal, 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	
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/ unidad

### Modo de empleo:

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

### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	902 kJ /215 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,5 g	+/- 25%
Grasas:	10,5 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,9 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	24,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	6,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,4 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 lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni volactovegetarianos.

**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:**

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

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

Ejemplo 26294 Fecha de fabricación: 20 de Octubre de 2016

**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	OPP TTE 20 + PEBD blanca 40	0,060 mm	180 mm	470 mm		5,5 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		263 mm	193 mm	193 mm	144 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.**