

R.03.01.02

Fecha: 19/11/19  
Versión: 3.1

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia: 609053

Formato Caja: 8x500g

Descripción: CROQUETAS DE MERLUZA Y GAMBAS

Código de Barras: 8414208090534 (envase)

Marca: PRIELÁ

28414208090538 (caja)

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

## Ingredientes:

MERLUZAS (27%), GAMBAS (16%), cebolla, aceite de girasol, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), trozos de CAMARÓN (6%), almidón de TRIGO, LECHE pasteurizada, vino, puerro, sal, especias, vinagre de vino.

## Alérgenos:

|                   | Contiene cómo ingrediente |    | Puede contener trazas |    |
|-------------------|---------------------------|----|-----------------------|----|
|                   | SI                        | NO | SI                    | NO |
| Gluten            | x                         |    |                       |    |
| Crustáceos        | x                         |    |                       |    |
| Huevo             |                           | x  | x                     |    |
| Pescado           | x                         |    |                       |    |
| Soja              |                           | x  | x                     |    |
| Derivados lácteos | x                         |    |                       |    |
| Frutos de cáscara |                           | x  |                       | x  |
| Apio              |                           | x  |                       | x  |
| Mostaza           |                           | x  |                       | x  |
| Moluscos          |                           | x  | x                     |    |
| Sulfitos          |                           | x  |                       | x  |
| Cacahuetes        |                           | 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:

35 g/ud. +/-2g

## Modo de empleo:

Sin descongelar. FREIDORA (recomendado): Freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 3 minutos. Freír pocas unidades cada vez. Que queden bien cubiertas de aceite sin tocarse entre ellas. SARTÉN: Freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 3 minutos. Girarlas a menudo. Dejar reposar 3 minutos antes de consumir.

## Valores

## nutricionales:

Valores medios por 100g.

|                      |                  |         |                          |       |         |
|----------------------|------------------|---------|--------------------------|-------|---------|
| Valor energético:    | 861 kJ/ 206 kcal | +/- 25% | Proteínas:               | 8 g   | +/- 25% |
| Grasas:              | 11 g             | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 1,4 g | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | 19 g             | +/- 25% | De los cuales azúcares:  | 3,1 g | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria:   |                  | +/- 25% | Sal:                     | 1,1 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:**

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 29008      Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

**ESPECIFICACIONES**

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

**Características****Organolépticas:**

Cilindro con los cantos redondeados cuyo olor y sabor es característico a la merluza y las gambas. Posterior a la fritura es crujiente en el exterior y cremoso en su interior

**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 +<br>PEDBD TTE 40 | 0,06 mm | 215 mm | 470 mm |        | 6 g         |
| Especificaciones del master | Cartón Ondulado              | 3 mm    | 258 mm | 188 mm | 214 mm | 141 g       |

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

|              |     |                  |        |
|--------------|-----|------------------|--------|
| Cajas/Palet: | 144 | Peso neto palet: | 576 Kg |
| Total Bases: | 8   | Altura Palet     | 1,86 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.