


<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>CROQUETA DE POLLO</b>			
<b>DATOS DE LA EMPRESA</b>	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: www.fridela.com			
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b>	Bechamel con frito de pollo, moldeada y empanada. Forma alargada.			
<b>TAMAÑO DEL PRODUCTO Y DENOMINACIONES</b>	<b>70G: CROQUETON DE POLLO</b> <b>40G: CROQUETA DE POLLO 40G</b> <b>30G: CROQUETA DE POLLO</b> <b>20G: CROQUETA DE POLLO</b>			
<b>COMPOSICION CUALITATIVA E INGREDIENTES</b>	INGREDIENTES: LECHE(44%), harina de TRIGO, pollo (17%), margarina [grasas y aceites vegetales de coco, palma y girasol en proporción variable, agua, emulgente(mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico)], cebolla frita [cebolla, aceite de oliva, sal, corrector acidez (ácido cítrico)], sal,tomate frito [tomate, azúcar, aceite de girasol, sal, almidon de maíz, cebolla, ajo, acidulante (ácido cítrico)], ajo, perejil y PAN RALLADO. CONTIENE LECHE Y GLUTEN (TRIGO).			
<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)</b>	Valor energetico (kcal/kj)      185,3/778,0 grasa (g)      6,9      fibra (g)      1,8 de las cuales saturadas (g)      3,1      proteína (g)      6,8 hidratos de carbono (g)      23,1      sodio (mg)      560 azucares (g)      4,3      sal (g)      1,42			
<b>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</b>		valor umbral      limite máximo Bacterias Aerobias Mesofílas      1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g      1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g Enterobacterias      1.0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g      1.0 x 10 <sup>4</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		
<b>PROCESO DE FABRICACION ARTESANAL</b>	1,-Recepción, control y almacenamiento de materias primas 2,- elaboración de la bechamel. 3,- acondicionado de ingredientes. 4,- elaboración del frito 5,- mezclado de bechamel, frito y otros ingredientes formacion de la masa 6,- almacenamiento de masa. 7,- moldeo de masa (obtencion de producto) 8,- empanado de croqueta 9,- congelacion 10,- envasado 11,- almacenamiento 12,- distribucion.			
<b>ENVASES Y EMBALAJES</b>	CAJA 6KG: 3 BOLSAS DE PASTICO DE , 2KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, 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, descripción, 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, descripción, 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, descripción, 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.			
<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Mantener a ≤ -18°C El transporte se realizará en vehiculos frigorificos a ≤ -18°C. No se debe romper la cadena de frío.			
<b>METODO DE CONSERVACION Y PREPARACION</b>	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.			
<b>DESCRIPCION DEL LOTE</b>	En todas las etiquetas aparece el numero de lote que se compone de la fecha de elaboracion de la masa (XX/DDMMAA)			
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	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			
<b>OGM</b>	Producto libre de OGM			
<b>ALERGENOS</b>	Este producto contiene leche, gluten (trigo).			
<b>POBLACION DESTINO</b>	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alergenos arriba indicados.			
<b>CONTROL ORGANOLEPTICO</b>	Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto. Bechamel suave.			
<b>CONTROLES Y CERTIFICACIONES</b>	Análisis en laboratorio externo APPCC IFS			
<b>ELABORADO Y REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>			
	ANA MARIA INAGA. RESPONSABLE DE CALIDAD		GERENTE	