

<b>CROQUETTE KING</b>	Sistema APPCC	Fecha de edición 19/09/2022
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 02

Producto	CROQUETA DE TRUFA, BOLETUS Y QUESO		
Descripción del Producto	Masa redonda formada por un picadillo de boletus, queso y trufa.		
1. Ingredientes			
<p><b>LECHE</b> de vaca, harina de <b>TRIGO</b>, materia grasa compuesta (aceites y grasas vegetales: palma y girasol en proporción variable, <b>MANTEQUILLA</b>, sal, emulgente: E471; aroma natural, acidulante: ácido cítrico; colorante: carotenos), boletus edulis 10%, <b>QUESO</b> 10 % (<b>LECHE</b> pasteurizada de oveja, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos), salsa de champiñones y trufa (champiñones, agua, aceite de semillas de girasol, harina de <b>TRIGO</b>, levadura, sal, trufa de verano, perejil, aromas, ajo en polvo y pimienta), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, almidón, conservante: E-202; corrector de acidez: E-330 y antioxidante: E-300), aceite de oliva, encolante (harina de <b>TRIGO</b>, sal, jarabe de glucosa, conservante: E-202 y espesante: E-461, E-415), pan rallado japonés (Harina de <b>TRIGO</b>, levadura, aceite de girasol, sal y antioxidante: E-300) y sal</p>			
2. Alérgenos			
	Presencia	Trazas	Ausencia
Cereales que contengan Gluten	X		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados	X		
Mostaza y sus derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2		x	
Frutos de cascara y derivados.			X
Moluscos o productos a base de moluscos		X	
Altramuces			X
Apio y productos derivados.			X
3. Parámetros microbiológicos			
<p>Según Reglamento CE 2073/2005: Listeria Monocytogenes - 100 ufc/g</p>			
4. Material de envasado			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caja de cartón con bolsa plástica para uso alimentario</li> <li>- Blister plástico para uso alimentario</li> <li>- Barquetas de polipropileno para uso alimentario</li> </ul>			
5. Peso neto			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blister 300 g: 12 unidades de 25 g</li> <li>- Caja 1 Kg: 20 unidades de 50 g</li> </ul>			
6. Proceso de elaboración			
<p>1.Recepción de materias primas/ 2. Almacenamiento/ 3. Mezclado de los ingredientes y elaboración de la masa/ 4. Amasado/ 5. Cocción/ 6. Enfriamiento/ 6. Formado de la croqueta/ 7. Empanado/ 8. Congelación/ 9. Envasado y 10. Distribución</p>			
7. Vida útil del producto			
Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado	
<p><b>Congelados:</b> 12 meses (Tª &lt;-18°C).</p> <p><b>Refrigerados con atmosfera modificada (Tª &lt;4°C):</b> 30 días</p>	etiqueta	<p>DD/MM/AAAA (REFRIGERADO)</p> <p>MM/AAAA (CONGELADO)</p>	

<b>CROQUETTE KING</b>	Sistema APPCC	Fecha de edición 19/09/2022
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 02

<b>8. Condiciones de conservación</b>	
Condiciones específicas de conservación.	<b>Producto refrigerado:</b> conservar en el envase cerrado y a temperaturas de 0-4º C. <b>Producto congelado:</b> conservar en el envase cerrado y a temperaturas de ≤-18ºC.
<b>9. Modo de empleo</b>	
<p><b>Freidora:</b> Producto refrigerado o descongelado*: introduce las croquetas en aceite a 180ºC, durante 1 minuto y medio. Producto congelado: introduce las croquetas en aceite a 180ºC durante 2 minutos y medio. Emplatar y dejar que reposar un par de minutos.</p> <p><b>Sartén:</b> Producto refrigerado o descongelado*: introduce las croquetas en aceite a 180ºC, durante 1 minuto y medio. Producto congelado: introduce las croquetas en aceite a 180ºC durante 2 minutos y medio. Emplatar y dejar que reposar un par de minutos.</p> <p><b>*Descongelación:</b> Se recomienda descongelar entre 2/3 horas antes de su uso en refrigeración a temperatura &lt;4ºC.</p> <p><b>** Una vez abierto, consumir antes de 4 días.</b></p> <p><b>** Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.</b></p>	
<b>10. Población destino</b>	
Producto dirigido a todo tipo de público excepto los grupos de la población alérgicos a algunos de los ingredientes declarados.	
<b>11. OGM</b>	
Ausencia según lo especificado en: -REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre). -REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.(DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).	
<b>12. Legislación de aplicación</b>	
Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.  Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el Reglamento (CE) Nº 1441/2007.  Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.  Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (BOE 24/08/99).  REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (ce) no 1924/2006 y (ce) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/Ce, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.	
Real Decreto 397/1990 de 16 de marzo, por el que se establece las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos (BOE 27/03/90). o SE COMPLETA pro el real Decreto 1413/1994, de 25 de junio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario.	

<b>CROQUETTE KING</b>	Sistema APPCC	Fecha de edición 19/09/2022
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 02

REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

**12. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto**

<b>Valor energético o nutriente</b>	<b>En 100g</b>	<b>En ración (150 g)</b>
<b>Valor energético</b>	<b>843 Kj/202 Kcal</b>	<b>1264 Kj/ 303 Kcal</b>
Grasa	12,9 g	19,35 g
Ácidos grasos saturados	8,20 g	12,30 g
Hidratos de carbono	15,5 g	23,25 g
Azúcares	2,71 g	4 g
Proteína	6 g	9 g
Sal	1,37 g	2 g