

R.03.01.02

Fecha: 13/09/2023

Versión: 1.1



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	600657	Formato Caja:	4bx1kg
Descripción:	CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN	Código de Barras:	8410038606570
Marca:	FRINCA		18410038606577

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, harina de TRIGO, jamón curado (10%) (jamón, sal, dextrosa, conservadores (E-250, E-252)), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), carne de cerdo, cebolla, aceite de girasol, grasa animal, almidón de TRIGO, LECHE pasteurizada, sal, aroma, vinagre de vino, 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			x
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x	x	
Moluscos		x	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:

35 g/ ud. +/- 2g

Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C). entre 3 y 4 minutos. Freír pocas unidades cada vez.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	920 kJ/220 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,4 g	+/- 25%
Grasas:	13 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	3,4 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	18 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	5,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 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 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:

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

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

Ejemplo 23019 Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2023

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 BLANCO 50	0,070 mm	319 mm	470 mm		11 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		266 mm	200 mm	193 mm	143 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.