

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Marzo / 09

Denominación reglamentaria de venta: CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS
Referencia: 436

■ CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Formato: 28 g / unidad
1 kg / bolsa
4 bolsas / caja
Cantidad neta / caja: 4kg

Ingredientes:

Agua, harina de trigo, pan rallado (harina de trigo, azúcar, agua, levadura y sal), cebolla, aceite vegetal, almidón de trigo, suero lácteo en polvo, fiambre de jamón (carne de cerdo, agua, fécula, sal, proteína de soja, proteína de leche, dextrosa, lactosa, aromas, estabilizadores (E-407, E-450), conservadores (E-200, E-250 y E-252), antioxidante (E-316), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120)), carne de cerdo, jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), margarina (aceites y grasas vegetales hidrogenados y no hidrogenados, agua, emulgentes (E-471, E-322), sal, acidulante (E-330), conservante (E-200), aromas, antioxidantes (E-304, E-306), colorante (E-160a). Contiene soja), sal, bebida espirituosa, aroma, vinagre, especias, potenciador del sabor (E-621), estabilizante (E-415). Contenido en jamón: 5%

Preparación:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), aproximadamente 3 minutos.

Valores nutricionales:

Valores medios por 100g:

Valor energético: 210kcal / 881kJ
Proteínas: 4,8g
Grasas: 10,5g
Hidratos de carbono: 24,2 g

■ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Temperatura de conservación tras la ultracongelación: -18°C

Conservación:

En el frigorífico:	1 día
En el congelador:	
Sin estrellas	3 días
*	1 semana
**	1 mes
*** ó ****	varios meses hasta la fecha de caducidad
Si se descongela, no congelar de nuevo	

■ PERIODO DE CADUCIDAD

18 meses a partir de la fecha de fabricación

■ ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO ACABADO

Características Físico-Químicas:

Descripción visual: cilíndrica con cantos redondeados.

Color: característico del pan rallado.

Características Microbiológicas:

Límites según legislación española, actualmente vigente el R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre.

Características Organolépticas:

Olor: característico al jamón.

Sabor: característico al jamón.

Consistencia/Textura: posterior a la fritura, crujiente en el exterior y cremoso en su interior.

■ CONTROLES DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO ACABADO

1. Control visual.
2. Control bacteriológico.
3. Control cuerpos extraños y cuerpos de origen metálico.
4. Control parámetros físicos.
5. Control organoléptico.
6. Control de temperatura de congelación y mantenimiento

■ ENVASE Y EMBALAJE

Tipo: bobina conteniendo el producto. Posterior encajado de las bolsas.

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Especificaciones del envase unitario	Film polietileno	0,07 mm	320 mm	460 mm		10,55g.
Especificaciones del máster	Cartón ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	188 mm	152 g

Paletización:

En palet europeo. 162 cajas / palet

Cajas por piso: 18

Nº pisos: 9

■ **ETIQUETADO DEL PRODUCTO**

Requisitos legales :

1. Denominación "Plato Precocinado Ultracongelado"
2. Marchamo de la homologación de fábricas de la CEE para la elaboración de platos cocinados a base de carne y pescado.

Código de barras: bolsa: 8414208004364

caja: 18414208004361

Codificación de lotes:

Mediante 5 dígitos

1er dígito: L (especificación de lote)

2º dígito: último número del año de fabricación

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

Ejemplo: L0093

Fecha de fabricación: 2 de Abril