

CROQUETA DE POLLO SIN GLUTEN

Rev.: 02

Fecha: 28/04/14

5.F96

Dirección:

POLÍGONO INDUSTRIAL vial transversal 1 info@fridela.com

31500 TUDELA (NAVARRA) Teléfono: 948 411276 Fax: 948 847634 Web: www.fridela.com

30G: CROQUETA DE POLLO SIN GLUTEN

COMPOSICIÓN CUALITATIVA E

INGREDIENTES

Valor energético (kcal/kj) 186,4/780,3

grasa (g) 9 fibra (g) 1,3

de las cuales saturadas (g) 4,4 proteína (g) 4,5

Hidratos de carbono (g) 21,2 sodio (mg) 460

Azúcares (g) 1,8 sal (g) 1,2

Valor umbral límite máximo

Bacterias Aerobias Mesófitas 1.0 x 10⁵ UFC/g 1.0 x 10⁶ UFC/g

Enterobacterias 1.0 x 10³ UFC/g 1.0 x 10⁴ 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

Mantener a = -18°C

El transporte se realizará en vehículos frigoríficos a = -18°C. No se debe romper la cadena de frío.

DESCRIPCIÓN DEL LOTE En todas las etiquetas aparece el número de lote que se compone de la fecha de elaboración de la masa

ALÉRGENOS Y OGM

POBLACIÓN DESTINO

CONTROL ORGANOLÉPTICO

Análisis en laboratorio externo

APPCC

IFS

3,- acondicionado de ingredientes.

Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto. Bechamel suave con sabor a pollo.

2,- elaboración de la bechamel.

4,- elaboración del frito

9,- congelación

TAMAÑO DEL PRODUCTO Y

DENOMINACIONES

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (Se sigue como referencia el RD 3484/2000-

normas microbiológicas de comidas preparadas englobadas en el grupo A aunque está derogado. Lo único que permanece legislado es la listeria.

10,- envasado

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

FICHA TÉCNICA

RAZÓN SOCIAL: PRECOCINADOS FRIDELA S.L. MARCA: FRIDELA

Bechamel con frito de pollo, moldeada y empanada. Forma alargada.

DATOS DE LA EMPRESA

CROQUETA DE POLLO SIN GLUTEN

1,-Recepción, control y almacenamiento de materias primas

PROCESO DE FABRICACIÓN ARTESANAL

6,- almacenamiento de masa.

INGREDIENTES: LECHE (48%), pollo (18%), almidón de maíz (SULFITOS), 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 de acidez (ácido cítrico)], sal, encolante (almidones, LECHE en polvo y desnatada, emulgentes (E451i, E412)), sal, pan rallado (almidón de maíz, harina de maíz, sal, agua, levadura, espesante (E-415), gasificantes (E-500ii,E-341,E-541i)),tomate frito [tomate, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón de maíz, cebolla, ajo, acidulante (ácido cítrico)], ajo y perejil.

ELABORADO Y REVISADO:

ANA MARIA INAGA. RESPONSABLE DE CALIDAD

APROBADO

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

GERENTE

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CAJA 6KG: 15 BOLSAS DE 240g: embalaje primario: bolsa termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, modo de preparación. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización:

Palet europeo. 9 cajas por fila.

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

MÉTODO DE CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

8,- empanado de croqueta

5,- mezclado de bechamel, frito y otros ingredientes formación de la masa

11,- almacenamiento

7,- moldeo de masa (obtención de producto)

CONTROLES Y CERTIFICACIONES

FRIGORÍFICO: 3 DÍAS; CONGELADOR A = -18°C 24 MESES DESDE LA FECHA DE ELABORACIÓN.

No descongelar el producto antes de su preparación.

Freidora: 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. Sartén: 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.

12,- distribución.

CAJA 2,88KG: 12 BANDEJAS DE 240g: embalaje primario: bandeja termosellada con faja: logo, descripción, peso, ingredientes, modo de preparación. Dimensiones bandeja: ancho: 13.5; largo:19; alto: 4.mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo. 9 cajas por fila.

ENVASES Y EMBALAJES

Este producto contiene leche y sulfitos. Producto libre de OGM. GLUTEN <10 PPM

Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos arriba indicados.