

DENOMINACIÓN COMERCIAL

CROQUETA DE JAMÓN (elaborada al estilo casero)



DENOMINACIÓN LEGAL

“Preparado de bechamel sobre base de jamón, empanado y ultracongelado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto realizado al estilo casero, constituido por una bechamel blanca y cremosa sobre la base de jamón, recubierto por una capa de pan muy crujiente, congelado y envasado siguiendo unas estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio unidad/kg: 33 - 35 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto /bolsa	Peso Neto Caja
Código producto: 704001	1000 g	6 kg. (6 bolsas x 1.000 g)
Código producto: 754001	400 g	4 Kg (10 bolsas x 400 g)

PALLETIZACIÓN 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 704001	9	13	117	702 kg	2,1 m
Código producto: 754001	9	13	117	468 kg	2,0 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 26.00030/BU

FT-PT-55N	Rev.0: 13/04/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S620)



CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
26.00030/BU

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Agua, harina de **trigo**, jamón (12%) (carne de jamón de cerdo, sal, conservadores (E252, E250), antioxidante E301), almidón de **trigo** y maíz, margarina (grasa de palma y aceite de girasol, agua, sal, emulgente E471, acidulante E330, aromas), suero **lácteo** en polvo, cebolla, sal, fibra de **trigo**, espesante E412, colorante E150d, especias.

OGM

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

ALÉRGENOS

Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Otros alérgenos		

**El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.*

GRUPO CONSUMIDOR DESTINATARIO

Toda la población en general, incluidos niños y ancianos.
Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-55N	Rev.0: 13/04/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S620)



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
769 kJ - 183 kcal	6,6 g	2,8 g	0,03 g	11 mg	25 g	4,6 g	0,8 g	5,5 g	0,78 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, suave por dentro.

Características Microbiológicas

Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	---
----------------	-----	-----	---------------	-----

Modo de Empleo

FREIDORA

. Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (190°C) durante 4 minutos hasta que esté dorado el producto.

. Extraer el producto de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 1 minuto antes de servir.

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-55N	Rev.0: 13/04/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S620)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 704001 Código producto: 754001	<ul style="list-style-type: none">Bolsa 1 kg: 8427318704017Bolsa 400 g: 8427318754012	<ul style="list-style-type: none">Caja 6 kg: 18427318704014Caja 4 kg: 18427318754019
Identificación del Lote o fecha de fabricación		
<ul style="list-style-type: none">Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)		
Fecha consumo preferente		
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none">Caja : Mes-Año (MM AAAA)Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)		
Vida útil		
La vida útil del producto es de 18 meses a –18°C.		

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO
Enumeración de las etapas
<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento en cámaras.- Cocción masa- Introducción en línea de proceso: formado, empanado, prefritura.- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.

FT-PT-55N	Rev.0: 13/04/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

	Bolsa 1 kg	Bolsa 400 g
Material:	Polietileno transparente de baja densidad	Polietileno blanco
Peso (vacío):	10,3 g	6 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : 275 mm Galga : 280 Espesor : 0,060 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas : 205 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	Caja 6 kg: 234 g ± 4%	Caja 4 kg: 227 ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 384 x 260 x 134 mm Medidas exteriores: 392x 268 x 150 mm	Medidas interiores : 380 x 250 x 125 mm Medidas exteriores: 388x 258 x 141 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento (CE) nº: 852/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo)
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-55N	Rev.0: 13/04/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------