

	<b>DOCUMENTO</b>	<b>DOC.FT.01</b>
	<b>FICHA TÉCNICA CROQUETA CON JAMÓN</b>	<b>Fecha: 11-2018</b> <b>Edición 19</b> <b>Página 1 de 2</b>

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**  
Plato preparado ultracongelado elaborado en varios gramajes.

**INGREDIENTES**  
**Leche** entera en polvo reconstituida, **harina de trigo**, jamón curado(12%)(jamón, sal, conservantes: nitrito sódico y nitrato potásico y antioxidante: ascorbato sódico) , pan rallado (**harina de trigo**, agua, levadura), agua, aceite de girasol, sal, gelatina, almidón de maíz.  
 Contiene **leche y gluten**.  
 Elaborado en una fábrica que también utiliza **crustáceos, moluscos, huevo y pescado**

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICO**

<b>Aerobios mesófilos totales:</b>	<1.000.000
<b>Enterobacterias totales:</b>	<10.000
<b>E. coli:</b>	<100
<b>Staphylococcus aureus:</b>	<100
<b>Salmonella:</b>	ausencia /25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	<100

**ANÁLISIS NUTRICIONAL POR 100g**

VALOR ENERGÉTICO	688kj /164kcal
GRASA TOTAL	4,7g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,6g
HIDRATOS DE CARBONO	22,4g
AZÚCARES	3,1g
PROTEÍNAS	7,0g
SAL	4g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**  
 Producto sin organismos modificados genéticamente, cumpliendo siempre con la legislación vigente relativa a contaminantes químicos 1881/2006 y con controles de calidad para evitar todo material extraño al producto.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**  
 Sin olores extraños, sólo a bechamel y al producto de la denominación.  
 Por dentro el color es característico a bechamel de jamón. El pan rallado tras la fritura debe presentar un color marrón de pan tostado.  
 El sabor debe ser característico de la bechamel con jamón. No debe presentar sabores extraños que no se ajusten al producto.  
 La textura es cremosa por dentro y crujiente por fuera.

**LEGISLACION APLICABLE**  
 REAL DECRETO 3484/2000, de 20 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E nº 11, 12/01/01) se deroga art. 6.11 y 12 y el anexo, por R.D. 135/2010, de 12 de febrero.  
 REAL DECRETO 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultra congelados destinados a la alimentación humana. (B.O.E nº 170, 17/07/91)  
 Reglamento Europeo 1169/2011 del parlamento europeo y consejo, 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

**PROCESO DE FABRICACIÓN:**  
 Recepción -almacén –preparación de materia prima-TRATAMIENTO TÉRMICO-enfriado-formateado encolado y empanado-ULTRACONGELACION-envasado y embalado

	<b>DOCUMENTO</b>	<b>DOC.FT.01</b>
	<b>FICHA TÉCNICA CROQUETA CON JAMÓN</b>	Fecha: 11-2018 Edición 19 Página 2 de 2

<b>ENVASADO</b>			
<b>Formato</b>	<b>Material de envasado</b>	<b>Método de envasado</b>	<b>Peso Caja</b>
Higienizado	polipropileno	Llenado semiautomático y cierre manual	5kg
Bolsa de 500g	Polietileno - polipropileno	Llenado automático y cierre manual	5kg
Bolsa de 1000g			5kg
Granel 6kg	polietileno	Llenado semiautomático y cierre manual	6kg
Granel 3kg			3kg

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>
Almacén y transporte a temperaturas inferiores a $-18^{\circ}\text{C}$ . En dispositivos limpios y sin productos no alimentarios

<b>MODO DE EMPLEO</b>
Freír sin descongelar a $180^{\circ}\text{C}$ durante 4-5 minutos aproximadamente. No volver a congelar una vez descongelado.

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>
2 Años tras la fecha de fabricación

<b>ETIQUETADO</b>
Según Real Decreto 1334/1999, 1324/2002, 2220/2004 y reglamento 1169/2011
Incluye la siguiente información: denominación del producto, lote, consumo preferente, peso neto, lista de ingredientes con porcentaje de ingrediente incluido en la denominación, razón social así como las condiciones de almacenamiento y utilización.

<b>ALERGENOS</b>	<b>Presencia</b>	<b>Ingrediente que lo contiene</b>	<b>Posible contaminación cruzada</b>
Cereales con gluten y productos derivados	Si	Harina de trigo	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	no		si
Huevos y productos a base de huevos	no		si
Pescados y productos a base de pescado	no		si
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No		no
Soja y productos a base de soja	No		no
Leche y productos lácteos incluida la lactosa	Si	Leche	
Frutos de cascara y productos derivados	no		no
Apio y productos derivados	no		no
Mostaza y productos derivados	no		no
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	no		No
Sulfitos en concentraciones iguales o superiores a 10mg/Kg	no		No
Altramuces y productos a base de altramuces	no		No
Moluscos y productos a base de moluscos	no		Si