

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETAS IBÉRICO TGP 8bolx0,5kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2016
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

CROQUETAS DE IBÉRICO 615906
 2016

Código EAN 13: 8436024101584

Código EAN 128: (01) 18436024101581 (15)FC(10)LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Croqueta elaborada con jamón ibérico, con forma irregular. Plato preparado ultracongelados.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Agua (47%), jamón ibérico (17%) (paleta y jamón de cerdo ibérico, sal, conservantes (E-250, E-252)), almidón de patata, harina de TRIGO, LECHE reconstituida, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), jamón curado (jamón, sal, dextrosa, conservantes (E-250, E-252)), aceite de girasol, suero LÁCTEO en polvo, sal, aroma, vinagre.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si

No, entonces:

Marca proveedor

Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETAS IBÉRICO TGP 8bolx0,5kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2016
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

18 meses desde la fecha de fabricación.

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

MODO DE EMPLEO: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C. No congelar una vez descongelado

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: 8 bolsas de 500g + caja de cartón

Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	26,3 cm
Ancho (cm)	19,3 cm
Alto (cm)	19,3 cm
Unidades caja:	8 bolsas
Kilos caja:	4 kg

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x fila:	18
Filas x palet:	9
Kg de Palet:	648

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	21,9%
de los cuales azúcares 4,3%	
Proteínas:	8,2%
Grasas:	8,6%
de las cuales saturadas 2,6%	
Fibra alimentaria	1,3%
Sal	1,4%
VALOR ENERGETICO POR 100 g	
Kcalorías:	201 Kcal
Kjulios:	841 kJ

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETAS IBÉRICO TGP 8bolx0,5kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2016
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

	Límites	
	M	Criterios
Coliformes totales	10000 ufc/g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
E. coli	100 ufc/g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
Salmonella aureus	Ausencia/ 25g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
Staphilococcus aureus	100 ufc/g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Criterios internos basados en el Reglamento 1441/2007

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por [RD 1245/2008](#), de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
- a. Trigo
 - b. Centeno
 - c. Cebada
 - d. Avena
 - e. Espelta
 - f. Kamut
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos. (TRAZAS)
3. Huevos y productos a base de huevo. (TRAZAS)
4. Pescado y productos a base de pescado. (TRAZAS)
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja (TRAZAS)
7. Leche y derivados
8. Lactosa
9. Frutos de cáscara: (TRAZAS)
- a. Avellanas
 - f. Almendras
 - b. Anacardos
 - c. Pascanas
 - d. Castañas de Pará
 - e. Pistachos
 - f. Nueces
 - g. Nueces de Macadamia
10. Apio y derivados (TRAZAS)
11. Mostaza y productos derivados (TRAZAS)
12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
13. Dióxido de azufre y sulfitos
14. Altramuces y productos derivados de altramuces
15. Moluscos y productos a base de moluscos. (TRAZAS)

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

Producido en una planta que, para otros productos emplea: crustáceos, huevo, pescado, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETAS IBÉRICO TGP 8bolx0,5kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2016
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: característico del pan rallado.
 Sabor: característico a setas.
 Textura: posterior a la fritura, crujiente en el exterior y cremoso en su interior.
 Olor: característico del producto.

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =.
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado: 16% +/-2
 % Empanado:
 % Sal: 1.4%
 Talla o calibre:
 Nº piezas: 12-17
 % inyección:
 Peso pieza/unidad: 35g +/-3g
 Origen:
 Zona FAO:
 Nombre en latín especie:

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: SI NO