

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETON JAMON SERRANO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2461
		Hoja 1 de 5 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

CROQUETÓN DE JAMÓN SERRANO TGG 3X1 KG

Código EAN 13:843602410340

Código EAN 128: (01) 18436024103547 (15) fc (10) lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCIÓN: Se trata de un producto alimenticio ultra-congelado , consistente en la elaboración de una masa de bechamel para croquetas con trozos de jamón serrano, la cual se somete a enfriamiento rápido para su cortado, moldeado, encolado y empanado, obteniendo unidades de consumo: croquetas de gran tamaño de unos 70 g, que se someten a ultra-congelación en túnel circular continuo para ello, consiguiendo el plato pre-cocinado ultra-congelado, posteriormente envasado en distintos formatos de plástico . Este producto debe someterse a tratamiento culinario de fritura o similar para su consumo

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

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

Ingredientes: Ligante de croquetas (harina de trigo, fécula de patata, grasa vegetal en polvo, proteínas de leche, suero lácteo, leche entera en polvo, gelatina, lactosa, estabilizadores E451 y E415), agua, jamón serrano (15%), harina de trigo, pan rallado, (harina de trigo , agua, sal, levadura, colorante E160a y E160e) encolado y sal .

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

☒ Si

☐ No, entonces:

☐ Marca proveedor

☐ Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

12 Meses después de la fecha de producción. (VER FECHA DE FABRICACIÓN)

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETON JAMON SERRANO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2461
		Hoja 2 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

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

Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente

- Sartén 130°C durante 6 minutos aproximadamente

- Freidora 160°C durante 4 minutos aproximadamente

Sacar del congelador unos 10 minutos antes de su utilización.

****/**** Consumir preferentemente antes de: ver fecha de consumo preferente:

** Consumir antes de 8 días

* Consumir antes de 3 días En frigorífico 24 horas.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Envasado en Bolsa termosellada de polietileno

El material de las mismas es de polipropilento biorientado con otra capa de polietileno.

Embalado en cajas de cartón con 3 bolsas de i kg

Unidad mínima de venta: Caja cartón conteniendo 3 bolsas de 1 kg

Caja:

Largo (cm)	39,1
Ancho (cm)	19,1
Alto (cm)	10, 5
Unidades caja:	3 bolsas
Kilos caja:	3 kg

Palet:

Formato Palet:	120x80 cm
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	17
Kg de Palet:	612

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	37,0
De los cuales azúcares	0,8
Grasas:	3,9
De las cuales saturadas	1,26
Proteínas:	10,0
Sal	1,5
VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Kcalorías:	225,0
Kjulios:	940,7

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETON JAMON SERRANO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2461
		Hoja 3 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica) Legislación general

Paquete de Reglamentos de Higiene y Seguridad Alimentaria: Reglamentos 178/2002, 852/2004, 853/2004 y 854 /2005 Reglamento 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamentos (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Legislación específica:

Reglamento (CE) nº 37 /2005 de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultra- congelados destinados al consumo humano .

RD3484/2000, sobre especificaciones higiénicas para platos preparados

Real Decreto 237/2000, de 18 febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte de terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Gérmenes

Normas

Microorganismos aeróbicos / g (30°C) <=1E6

Coliformes / g (30°C) <=1E4

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g <=1E2

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25g Ausencia

Listeria monocytogenes <=1E2

Clasificación del producto:

Otras normas ¿???

Plato preparado precocinado ultracongelado

Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos para productos alimenticios y Rd 3484/2000 (anexo1) sobre platos preparados, considerado del grupo B alimentos preparados con tratamiento culinario

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.

☐ 3. Huevos y productos a base de huevo

☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.

☐ 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

☐ 6. Soja y productos a base de soja

☒ 7. Leche y derivados

☐ 8. Lactosa

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETON JAMON SERRANO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2461
		Hoja 4 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

- ☐ 9. Frutos de cáscara:
- ☐ a. Avellanas
 - ☐ f. Almendras
 - ☐ b. Anacardos
 - ☐ c. Pascanas
 - ☐ d. Castañas de Pará
 - ☐ e. Pistachos
 - ☐ f. Nueces
 - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 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.

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

SI

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Marfil en crudo y a tostado una vez cocinada

Sabor: Típico del Jamón predominante

Textura: Firme y dura (Ultra-congelado). Crujiente externamente y cremosa por dentro(en producto cocinado)

Olor: Típico de la masa y jamón curado

Otros datos cualitativos:

pH = 6

Grados Brix =3

Humedad: 45,8 %

Ácidos grasos libres:

Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: 0

% Rebozado: 1

% Empanado: 9

% Sal: 1,5

Talla o calibre: 70 gr+- 4.5 gr

Nº piezas: ±14 piezas/bolsa

% inyección:

Peso pieza/unidad: 70 gr+- 4.5 gr

Origen: España /nacional

Zona FAO:

Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro: COCCIÓN Y ULTRACONGELACIÓN

	FICHA TÉCNICA DE CROQUETON JAMON SERRANO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2461
		Hoja 5 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Presentación:

- | | |
|---|--|
| ☒ IQF | Convencional y posterior envasado en bolsa |
| ☐ VACÍO | |
| ☐ HIGIENIZADO | |
| ☐ INTERFOLIADO | |
| ☐ OTRO | |

Peso escurrido:

Contiene OMG's:
 ☐ SI
 ☒ NO