

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. |
|---|
| <p>CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN</p> <p>Ingredientes: LECHE, jamón (16%), HUEVO, panko japones (HARINA DE TRIGO, levadura, agua, sal y aceite de coco), HARINA DE TRIGO, mantequilla, caldo de jamón (agua y huesos de jamón) y sal.</p> |
| DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO. |
| Recepción materia prima y material envasado Almacenamiento materia prima y material de envasado Preparación de ingredientes Almacenamiento en refrigeración Envasado Tratamiento térmico Enfriamiento Corte en porciones/envasado Ultracongelación Encajado Almacenamiento en congelación Expedición y transporte |
| ENVASADO Y PRESENTACIÓN |
| Bolsa al vacío PET en caja de cartón |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN |
| Temperatura de congelación inferior a -18°C |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE |
| Temperatura de congelación inferior a -18°C |
| POBLACIÓN DE DESTINO |
| Población en general. Excepto alérgicos a ver declaración alérgenos. |
| MODO DE EMPLEO |
| Utilizar directamente del congelador en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3-4 minutos. |
| Una vez descongelado no volver a congelar. |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE |
| 1 año |
| PARÁMETROS ANALÍTICOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: característico Olor: característico Sabor: característico • CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <p>-Aerobios mesófilos <math>10^5</math> ufc/g -S. aureus <math>10^2</math> ufc/g -Salmonella: Ausencia/25 g -Mohos/Levaduras <math>5 \times 10^2</math> ufc/g -Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g -Coliformes totales <math>10^2</math> ufc/g -E. coli: <math>10^2</math> ufc/g -Clostridium sulfito reductores: <math>10</math> ufc/g</p> |

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| <ul style="list-style-type: none"> <u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr</u> Valor energético 625 KJ / 149 Kcal Grasas: 8.74 g De las cuales saturadas: 2.14 g Hidratos de carbono: 7.98 g De los cuales azúcares: 1.72 g Proteínas: 9.31 g Sal: 1.33 g | | | |
|--|-----------|-----------|----------------------|
| DECLARACIONES ADICIONALES | | | |
| 1. Declaración de Alérgenos: | | | |
| | SI | NO | OBSERVACIONES |
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas | X | | |
| CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos | | X | |
| PESCADO y productos a base de pescado | | X | |
| HUEVOS y productos a base de huevo | X | | |
| CACAHUETE y productos a base de cacahuete | | X | |
| SOJA y productos a base de soja | | X | |
| LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa) | X | | |
| FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia | | X | |
| APIO y productos derivados | | X | |
| MOSTAZA y productos derivados | | X | |
| GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo | | X | |
| ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ | | X | |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | X | |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | X | |
| 2. OGM: Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente | | | |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | | | |
| <p>-Reglamento (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.</p> <p>-Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de Febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos destinados a la alimentación humana o animal.</p> <p>-Reglamento (CE) no 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Real decreto 140/2003 criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano</p> <p>-Reglamento (CE) 852/2004 higiene de los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (UE) 1169/2011 información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>-Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</p> | | | |