



# FICHA TÉCNICA

## CROQUETA DE JAMÓN CURADO

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>CROQUETA DE JAMÓN CURADO</b>		
<b>DATOS DE LA EMPRESA</b>	RAZÓN SOCIAL: VIRU IBERICA S.L. MARCA: FRIDELA Dirección: AVDA DE LA ESTACION 34. 31340 MARCILLA (NAVARRA) Teléfono: 948 713 910	info@viru.es Web: www.fridela.com	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	RECETA ELABORADA A BASE DE CREMOSA BECHAMEL Y JAMÓN CURADO, CON UN EMPANADO CRUIENTE. PRODUCTO ULTRACONGELADO.		
<b>TAMAÑO DEL PRODUCTO Y DENOMINACIONES</b>	70G: CROQUETÓN DE JAMÓN 40G: CROQUETA DE JAMÓN 40G 30G: CROQUETA DE JAMÓN 20G: CROQUETA MINI DE JAMÓN		
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA E INGREDIENTES</b>	LECHE entera pasteurizada, harina de TRIGO, jamón curado (15%) [Jamón de cerdo, sal, conservadores (nitrito potásico, nitrito de sodio), antioxidante (ascorbato de sodio)], pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura), aceite de girasol, almidón de maíz, gelatina y sal. Puede contener trazas de soja y mostaza		
<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)</b>	Valor energetico (kJ/kcal)	773/184	
	Grasa (g)	6,4	Fibra alimentaria (g) 1,1
	De las cuales saturadas (g)	2,2	Proteína (g) 7,7
	Hidratos de carbono (g)	23	sal (g) 0,85
	De los cuales azúcares (g)	4,2	
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b> (Según requisito legal archivo Fridela MSA04)		<i>valor umbral</i>	<i>límite máximo</i>
	Bacterias Aerobias Mesofilas	1.0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g
	Enterobacterias	1.0 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>4</sup> UFC/g
	Eschericia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
	Salmonella	Ausencia UFC/25 g	Ausencia UFC/25 g
	Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g
	Listeria monocytogenes	10 UFC/g	100 UFC/g
<b>PROCESO DE FABRICACIÓN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Recepción, control y almacenamiento de materias primas</li> <li>2- Acondicionado de ingredientes.</li> <li>3- elaboración de bechamel</li> <li>4- Mezclado de bechamel, y otros ingredientes. formación de la masa</li> <li>5- Almacenamiento de masa.</li> <li>6- Moldeo de masa (obtención de producto)</li> <li>7- Empanado de croqueta</li> <li>8- Congelación</li> <li>9- Envasado</li> <li>10- Almacenamiento</li> <li>11- Distribución.</li> </ol>		
<b>ENVASES Y EMBALAJES</b>	<p>CAJA 6KG: 3 BOLSAS DE PLÁSTICO DE 2KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparación. Dimensiones bolsa: 435x295 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> <p>CAJA 6KG: 6 BOLSAS DE PLÁSTICO 1KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparación. Dimensiones bolsa: 320x275mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> <p>CAJA 6KG: 12 BOLSAS DE PLÁSTICO DE 500g: embalaje primario: bolsa fridela sabores de granja termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparación. Dimensiones bolsa: 250x185 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> <p>CAJA 4KG: 8 BOLSAS DE PLÁSTICO DE 500g: embalaje primario: bolsa fridela sabores de granja termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparación. Embalaje secundario: caja cartón. Paletización: palet europeo.</p> <p>CAJA 3.6KG: 12 BANDEJAS DE PLÁSTICO 300g: embalaje primario: bandeja termosellada con faja: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparación. Dimensiones bandeja (cm): ancho: 13.5; largo: 19; alto: 4. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo. 9 cajas por fila.</p>		
<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	<p>Mantener a ≤ -18°C El transporte se realizará en vehículos frigoríficos a ≤ -18°C. No se debe romper la cadena de frío. CONGELADOR A ≤ -18°C 24 MESES DESDE LA FECHA DE ELABORACIÓN. No descongelar el producto antes de su preparación. <b>Fridora:</b> poner el aceite 180°C. Una vez caliente introducir el producto congelado en pequeñas cantidades y freír 180°C durante 3 a 5 minutos . <b>Sartén:</b> seguir las instrucciones anteriores y además dar vueltas al producto con cuidado para que se dore por todos los lados. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. PRODUCTO ULTRACONGELADO.</p>		
<b>DESCRIPCIÓN DEL LOTE</b>	En todas las etiquetas aparece el número de lote que se compone de la fecha de elaboración (XX/DDMMAA)		
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	El producto se consumirá preferentemente antes de 24 meses desde la elaboración. La fecha de consumo preferente va indicada junto al lote de la siguiente manera: Consumir preferentemente antes del fin de : mm/aaaa. La vida útil de los productos Fridela se ha estimado en 24 meses a partir del estudio organoléptico de las distintas especialidades valorando textura, color, sabor, aroma. Microbiológicamente el producto se mantiene estable.		
<b>OGM</b>	Producto libre de OGM		
<b>ALÉRGENOS</b>	Este producto contiene leche, gluten. Puede contener trazas de soja y mostaza		
<b>POBLACIÓN DESTINO</b>	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos arriba indicados.		
<b>CONTROL ORGANOLÉPTICO</b>	Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto. Bechamel suave con sabor a jamón curado.		
<b>LEGISLACION DE REFERENCIA</b>	RD 3484/2000 (derogado pero se sigue como referencia) Reglamento Europeo 2023/915 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 1169/2011 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 1935/2004 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 1829/2003 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 10/2011 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 365/2005 y posteriores modificaciones		
<b>ELABORADO Y REVISADO</b>	DPTO. DE CALIDAD	<b>APROBADO</b>	DIRECTORA CALIDAD