

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Denominación del producto:	CROQUETAS DE BOLETUS Y JABALÍ			
Código de artículo	Interno:	021409	GTIN-13 (EAN):	08436575672281
Descripción del producto:	Plato preparado ultracongelado elaborado en varios gramajes			
Plato preparado ultracongelado elaborado en varios gramajes.				
Los productos son comprobados mediante detector de metales antes de su envasado.				
18. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17 (Reglamento (CE) nº 853/2004				

Características organolépticas:	aspecto:	característico a bechamel de hongos y jabalí. El pan rallado tras la fritura debe presentar un color marrón de pan tostado.	olor:	sin olores extraños, sólo a bechamel y al producto de la denominación
	sabor:	característico de la bechamel con hongos y jabalí. No debe presentar sabores extraños que no se ajusten al producto.		

Ingredientes:	<p>Leche entera en polvo reconstituida, harina de trigo, boletus (10%), carne de jabalí (6%), cebolla (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), pan rallado (harina de trigo, agua, levadura), aceite de girasol, agua, sal, gelatina, almidón de maíz.</p> <p>Contiene leche y gluten.</p> <p>Elaborado en una fábrica que también utiliza crustáceos, moluscos, huevos y/o pescados.</p>
----------------------	--

Valores nutricionales medios por 100 g de producto

Valor energético	722 /172	kJ/ kcal	hidratos de carbono	22,2	g
grasas	5,9	g	de los cuales azúcares	3,2	g
de las cuales saturadas	1,4	g	proteínas	6,2	g
			sal	1,1	g

Características microbiológicas*

<i>E. coli</i> :	máx. 10 ³ ufc/ g	<i>Salmonella</i> :	ausencia/ 25 g
*criterio interno (como referencia: R.D. 3484/2000)			

OMG's (Regl. nº 1829/2003 y 1830/2003)	No contiene
irradiados (Direc. marco 1999/2/CE y 1999/3/CE)	No contiene
alérgenos (Regl. (UE) nº 1169/2011; R.D. 126/2015)	Contiene: leche o sus derivados; cereales que contienen gluten. Puede contener crustáceos, moluscos, pescado y soja

Condiciones de conservación y almacenamiento:	Producto congelado: Conservar en congelación $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Fecha de consumo preferente (vida útil):	Producto congelado: 2 años tras la fecha de fabricación.
Modo de empleo (si necesario):	Freír sin descongelar a 180°C durante 4-5 minutos aproximadamente. No volver a congelar una vez descongelado.
Trazabilidad:	Número de lote en etiqueta

envase primario			
peso bruto	0,500 kg		
descripción envase	bolsa; vacío	material	polietileno

envase secundario			
unidades envase	10 packs con 13 uds de 500 gramos		
descripción envase	caja	material	cartón
			peso neto 5,000 kg

datos logísticos	
tipo de pallet	total cajas/ palet (Según pedido de cliente)
Europeo	

Fecha de revisión:	20-Mayo-2022
---------------------------	--------------