

**FICHA TÉCNICA**

NRGSA: 26.05437/MU.

Código: FT023
Rev: 04
Fecha Rev: 26/06/2023
Fecha Creacion: 11/05/22

CROQUETAS DE RABO DE TORO CONGELADAS

Peso: 4,000 Kg

Descripción

Porción de masa hecha con un picadillo de carne de rabo de toro, que, ligado con bechamel, se empapa en líquido encolante y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda u ovalada.

Ingredientes	Información nutricional
	Por cada 100 g 890,34 Kj / 213 kcal
Salsa bechamel (LECHE , caldo de carne (vino, aroma vegetal y potenciador de sabor (E-621), carne vacuno (20%) rabo de toro (4%), harina TRIGO (Harina de TRIGO , Almidón de TRIGO), cebolla frita (cebolla, aceite oliva virgen, sal), NATA (LECHE), aceite de oliva virgen, especias, aromas naturales, extracto levadura, sal), pan rallado (Harina de TRIGO , agua gluten de TRIGO , sal, aceite de oliva, levadura y gasificante (E-450i y E-500ii), rebozo (almidones, sal y espesante (E-1414 y E-450i)).	Valor Energético Grasas 10,50 g de las cuales: Ac. Grasos saturados: 5,40 g Hidratos Carbono 24,10 g de las cuales: Azúcares: 3,97 g Proteínas 6,40 g Sal 1,49 g

Condiciones conservación	Vida útil	Condiciones de uso	OMG
Conservar en congelación -18ºC	18 meses desde fecha de envasado.	Sumergir en abundante aceite entre 180 - 190ºC durante 3 minutos	No contiene, de acuerdo con las fichas técnicas suministradas por los proveedores de las materias primas.

Especificaciones

Especificaciones organolepticas		Especificaciones microbiológicas	
Color	Característica del producto	Recuento total de aerobios mesófilos	Máximo 10 ⁶ /g
Olor	Característica del producto. Mezcla de ingredientes	Enterobacteríaceas (lactosa-positiva)	Máximo 10 ⁴ /g
Sabor	Característica del producto	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ² /g
Textura	Granulosa	<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10 ² /g
		<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Máximo 10 ² /g

Reglamento	Alérgenos			
	¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI / NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados ¹	Presencia Fortuita ²
• Reglamento (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.	Leche	SI	LECHE	
• Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 establece las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO 30/04/04).	Huevo	SI		TRAZAS
• Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 hace referencia a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO 22/12/05).	Cereales	SI	HARINA TRIGO	
• Reglamento (UE) No 438/2013 DE LA COMISIÓN de 13 de mayo de 2013 por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios.	Cacahuetes			
	Fruta de cáscara	SI		TRAZAS
	Crustáceos	SI		TRAZAS
	Pescado	SI		TRAZAS
	Soja	SI	SOJA	
	Apio			
	Granos de sésamo			
	Dioxido de Azufre	SI	VINO	
	Altramuces			
	Moluscos	SI		TRAZAS
	Mostaza	SI		TRAZAS
1 Incorporación producto				
2 Presencia fortuita				

Datos empresa	
PRECOCINADOS CROK & JAM, S.L.	
C.I.F:	B-73110629
Direccion:	Ctra de la Estación 24, 30580, Alquerías. T.M. de Murcia.
Telefono:	968 82 05 88
Correo contacto:	elcanute@elcanute.com

el Cánute®	FICHA LOGÍSTICA	Código: FF005.b.1 Rev: 04 Fecha Rev: 26/06/2023 Fecha Creacion: 18/10/21
-------------------	------------------------	---

Características producto envasado				
Peso/unidad:	42 gr (aproximadamente)			
Peso/envase:	4,000 kg			
Dimensiones:	150 x 260 x 280			
Proceso envasado:	Bolsa de plástico			
Peso neto:	242 g			
peso bruto:	4,257 Kg			
Dimensiones:	150 x 260 x 280			

Características palet		Reglamento
Tipo pallet:	Pallet europeo	REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Unidades max:	144 cajas/ palet	
Peso/packing:	614 kg	
Dimensiones:	1970 x 740 x1180	REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Distribucion:	a -18°C	

PRESENTACIÓN



Caja con film protector