

FICHA TECNICA

YATECOMERÉ S.L.

Fecha de creación:01/03/2022

rev04 15/05/2023

Revisado por:

D. Calidad

NOMBRE:

CROQUETAS DE IBERICO 25gr

CÓDIGO PRODUCTO: 00043839

Código EAN: 8436536438390

Peso Neto/Uds: 25 g

MARCA:

YATECOMERÉ S.L.

yatecomeré

PRESENTACIÓN:

PRODUCTO CONGELADO ENVASADO EN BOLSA

Punto 1.3 Capítulo 1 RD. 2073/2005

COMPOSICIÓN:

CROQUETA DE JAMÓN Y PALETA IBÉRICOS

Ingredientes: **Leche** entera pasteurizada, harina de **trigo (gluten)**, pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal, levadura), jamón y paleta ibéricos (6,28%) (jamón y paleta de cerdo ibéricos, sal y conservadores: E250, E252), jamón serrano (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E252 y E250), antioxidante E301), mantequilla (**nata (lactosa)** y fermentos lácticos), agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal, acidulante: ácido cítrico), encolante (harina de **trigo**, almidón de **trigo** y sal), sal, aceite de oliva, ajo y pimienta blanca.

Alérgenos:

Leche y trigo (gluten).

Puede contener

Puede contener trazas de mostaza y soja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Peso neto congelado 23 / 26 g

Este producto está libre de OGM.

Este producto y sus ingredientes no son irradiados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: REGLAMENTO (CE) 2073/2005

Listeria monocytogenes < 100 UFC/g

En productos comercializados durante su vida útil.

CONSUMO DESTINADO A:

Población general excepto intolerantes y alérgicos.

LOTE Y CADUCIDAD:

LOTE:

Ej:201607 19080 (2016: año en curso, 07: semana del año,19080: Orden de Producción)

Consumir antes de:

730 días desde su producción.

caducidad día/mes/año

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN:

Descongelar en refrigeración (entre 2°C-4°C). Una vez descongelado mantener entre 2°C y 4°C .

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN:

Freidora:

Calentar suficiente aceite (que cubra las croquetas totalmente) a una temperatura entre 160° y 180°. Sumergir las croquetas en la fritura, separadas unas de otras y en una cantidad que no sature la freidora (no se peguen y no bajen mucho la temperatura del aceite).

Una vez fritas las croquetas, disponerlas sobre un papel de cocina absorbente, con el fin de escurrir el exceso de aceite.

Opcional:

Para conseguir una fritura mejor y una cremosidad interior mucho mayor, puedes planificar tu servicio y dejar descongelando en la cámara frigorífica algunas raciones de croquetas. De esta manera se freirán más rápido y serán todavía MUCHO MÁS CREMOSAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:

Valor energético

810 kJ - 193 Kcal

Grasas

8,7g

de las cuales saturadas

5,1 g

Hidratos de carbono

20,5 g

de los cuales azúcares

3,2 g

Proteínas

8,2 g

Sal

1,03 g

EMBALAJE:

Caja

Unidades x Bolsa	Bolsa/Caja	Tara Caja(Kg)	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (Kg)
40.0	3.0	0.2	3.0	3.2

Medidas Caja:	Largo mm	Ancho mm	Alto mm
mm	270	200	180

Palé Europeo	Cajas/palé	Capas/palé	Cajas/Capa
	112	8	14

Altura Palé mm:

1590

Peso neto palé kg:

336.0

Con palé madera 15cm

Peso bruto palé kg:

383.4

Con palé madera 25 Kg

LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.

Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento (CE) 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento de ejecución (UE) 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

INFORMACIÓN FABRICANTE

YATECOMERÉ S.L.

Calle Monteleón, nº2, 3ªA 36002 Pontevedra (PONTEVEDRA)

886 095 783

info@yatecomere.es

www.yatecomere.es