

# FICHA TECNICA

YATECOMERÉ S.L.

Fecha de creación:10/03/2016

Rev 12 15/05/2023

Revisado por:

D. Calidad

## NOMBRE:

CROQUETAS DE RABO DE VACUNO ESTOFADO 25gr

CÓDIGO PRODUCTO: 00043905

Código EAN: 8436536439052

Peso Neto/Uds: 25 g

## MARCA:

YATECOMERÉ S.L.



## PRESENTACIÓN:

PRODUCTO CONGELADO ENVASADO EN BOLSA Punto 1.3 Capítulo 1 Reg. 2073/2005

## COMPOSICIÓN:

Leche entera pasteurizada, rabo de vacuno (18,38%), carrillada de vacuno, harina de **trigo (gluten)**, agua, zanahoria, pan rallado panko (harina de **trigo**, dextrosa de **trigo** y sal), pan rallado rusk (harina de **trigo (gluten)**), sal, aceite vegetal (girasol) y gasificante (E 500)), cebolla frita (Cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal y acidulante: ácido cítrico), mantequilla (**nata** pasteurizada y fermentos lácticos), **vino** dulce Pedro Ximenez (**sulfitos**), **vino** tinto (**sulfitos**), tomate triturado (tomate, sal y acidulante: E-330), encolante (harina de **trigo**, almidón de **trigo** y sal), tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar, almidón modificado y sal), ajo, sal, pimientas, aceite de oliva y salvia.

## Alérgenos:

Leche, trigo (gluten) y vino (sulfitos).

## 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

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	1074 kJ / 257 kcal
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	6 g
Hidratos de carbono	23 g
de los cuales azúcares	4 g
Proteínas	13 g
Sal	0,8 g

**EMBALAJE:****Caja**

Unidades x Bolsa	Bolsa/Caja	Tara Caja( Kg)	Peso Neto ( Kg)	Peso Bruto ( Kg)
40.0	3.0	0.02	3.0	3.02

Medidas Caja:	Largo mm	Ancho mm	Alto mm
mm	354	267	160

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

Altura Palé mm: 2390 Peso neto palé kg: 336.0

Con palé madera 15cm Peso bruto palé kg: 363.24

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) 1881/2006 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, 3ºA 36002 Pontevedra (PONTEVEDRA)

886 095 783

[info@yatecomere.es](mailto:info@yatecomere.es)

[www.yatecomere.es](http://www.yatecomere.es)