

# FICHA TECNICA

YATECOMERÉ S.L.

Fecha de creación:20/04/2022

rev03 15/05/2023

Revisado por:

D. Calidad

## NOMBRE:

### CROQUETAS DE CHOCOS EN SU TINTA 25gr

CÓDIGO PRODUCTO: 00043878

Código EAN: 8436536438789

Peso Neto/Uds: 25 g

## MARCA:

YATECOMERÉ S.L.

yatecomeré

## PRESENTACIÓN:

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

## COMPOSICIÓN:

**Leche** entera pasteurizada, **choco (molusco)** (14,06%), harina de **trigo (gluten)**, **pota (molusco)**, caldo de **pescado** (agua, **merluza (pescado)** (8%), zanahoria, puerro, cebolla, pimienta verde, vino blanco, laurel y ajo), pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal y levadura), agua, mantequilla (**nata** pasteurizada y fermentos lácticos), encolante (harina de **trigo**, almidón de **trigo** y sal), **vino blanco (sulfitos)**, pimienta verde, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal y acidulante: ácido cítrico), tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar, almidón modificado y sal), tinta de **sepia (molusco)** (0,62%) (tinta de Sepia (60%), agua, sal y espesante (goma de garrofin)), sal, aceite de oliva, ajo, alga kombu, nuez moscada, pimienta blanca, pimentón dulce y laurel.

## Alérgenos:

Leche, choco (molusco), trigo (gluten), merluza (pescado), vino (sulfitos) y sepia (molusco).

## Puede contener

Puede contener trazas de crustáceos, soja y mostaza.

## 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:	
<p><b>Freidora:</b> 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).</p> <p>Una vez fritas las croquetas, disponerlas sobre un papel de cocina absorbente, con el fin de escurrir el exceso de aceite.</p> <p><b>Opcional:</b> 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</p>	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:	
Valor energético	577 kJ - 138 kcal
Grasas	6 g
de las cuales saturadas	3 g
Hidratos de carbono	15 g
de los cuales azúcares	2 g
Proteínas	7 g
Sal	0,88 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