

CROQUETTE KING	Sistema APPCC	Fecha de edición 27/01/2023
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 02

Producto	CABALLITO PREMIUM EXCELLENT CONGELADO			
Descripción del Producto	GAMBA REBOZADA CON TEMPURA			
1. Ingredientes				
GAMBON (GAMBÓN y conservador: E-223 SULFITOS), tempura (harina de TRIGO, harina de maíz, sal, gasificantes: bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio, carbonato cálcico y fosfato monocalcico), cerveza (agua, malta de CEBADA, arroz y lúpulo).				
2. Alérgenos		Presencia	Trazas	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		X		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevo				X
Pescado y productos a base de pescado			X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets				X
Soja y productos a base de soja				X
Leche y sus derivados			X	
Mostaza y sus derivados				X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2		X		
Frutos de cascara y derivados.				X
Moluscos o productos a base de moluscos			X	
Altramuces				X
Apio y productos derivados.				X
3. Parámetros microbiológicos				
Según Reglamento CE 2073/2005: Listeria Monocytogenes - 100 ufc/g				
4. Material de envasado				
- Caja de cartón con bolsa plástica para uso alimentario - Blister plástico para uso alimentario - Barquetas de polipropileno para uso alimentario				
5. Peso neto				
- PESO UNIDAD: pequeños: 35g / grande 45g - BLISTER 380 g: 12 unidades de 30/35 g - CAJAS 1 Kg, 2Kg y 3 KG				
6. Proceso de elaboración				
1.Recepción de materias primas/ 2. Almacenamiento/ 3. Descongelado de gamba/ 4. Pelado de gamba/ 5. Mezclado manual del resto de productos/ 6. Bañamos la masa/ 7. Cocinado/ 8. Abatido/ 9. Envasado y etiquetado/ 10. Almacenamiento en congelación y 11. Distribución.				
7. Vida útil del producto				
Duración		Lugar de indicación	Forma de indicado	
Congelados: 12 meses (Tª <-18ºC).		etiqueta	MM/AAAA (CONGELADO)	
8. Condiciones de conservación				
Condiciones específicas de conservación.		Producto congelado: conservar en el envase cerrado y a temperaturas de ≤-18ºC.		
9. Modo de empleo				

CROQUETTE KING	Sistema APPCC	Fecha de edición 27/01/2023
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 02

Freidora o sartén: Producto descongelado*: introduce en aceite a 180°C, durante 1 minuto y medio. Emplatar y dejar que reposar un par de minutos.

Una vez descongelado no volver a congelar.

10. Población destino

Producto dirigido a todo tipo de público excepto los grupos de la población alérgicos a algunos de los ingredientes declarados.

11. OGM

Ausencia según lo especificado en:

- REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).
- REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.(DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).

12. Legislación de aplicación

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el Reglamento (CE) Nº 1441/2007.

Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (BOE 24/08/99).

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (ce) no 1924/2006 y (ce) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/Ce, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

Real Decreto 397/1990 de 16 de marzo, por el que se establece las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos (BOE 27/03/90). o SE COMPLETA pro el real Decreto 1413/1994, de 25 de junio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario

REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

12. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético o nutriente	En 100g
Valor energético	775 Kj / 185 kcal
Grasa	4,5 g
Ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de carbono	27,1 g
Azúcares	4,5 g
Proteína	8,1 g

CROQUETTE KING	Sistema APPCC	Fecha de edición 27/01/2023
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 02

Sal	1,8 g	
-----	-------	--