

	Sistema APPCC	Fecha de edición 14/05/2026
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 00

Producto	CROQUETA DE CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADA SIN GLUTEN			
Descripción del Producto	Masa redonda formada a base de carne de ternera.			
1. Ingredientes				
Fumet de ternera (agua, carne de ternera, puerro, tomate, zanahoria); LECHE fresca pasteurizada entera; harina mix de repostería (almidón de maíz, harina de maíz, almidón modificado, sal, gasificante: cremor tártaro, bicarbonato sódico, espesante: goma guar, fibra vegetal: psyllium); margarina (grasa vegetal de palma, aceite vegetal de girasol, agua, sal, emulgentes: E-471, E-322; acidulante: E-330; conservador: E- 200; aromas, antioxidantes: E-304i, E-306; colorante: E-160a(ii)); carne de vaca vieja madurada (10%); cebolla frita (cebolla, aceite de girasol, espesante: 1422, endurecedor: E-509, corrector de acidez: E-330, sal); aceite de oliva, encolante (harina de maíz, sal, espesante: E-415); pan rallado (harina de arroz, salvado de maíz, agua, fibra de bambú, azúcar, sal, colorantes (caramelo natural, extracto de pimentón y curcumina y levadura); preparado deshidratado para caldo (vegetales deshidratados (tomate, cebolla, ajo), jarabe de glucosa, hidrolizado de proteínas vegetales (SOJA), fécula, almidón modificado, potenciador del sabor: E-621; sal, aromas, aceite vegetal parcialmente hidrogenado de colza, colorante: E-150c; extracto de ternera), aroma de humo.				
** Origen de ternera: ESPAÑA.				
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
Anhídrido 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				
- Blister 300 g: 12 unidades de 25 g - Caja 1 Kg: 20 unidades de 50 g				
6. Proceso de elaboración				
1.Recepción de materias primas/ 2. Almacenamiento/ 3. Mezclado de los ingredientes y elaboración de la masa/ 4. Amasado/ 5. Cocción/ 6. Enfriamiento/ 6. Formado de la croqueta/ 7. Empanado/ 8. Congelación/ 9. Envasado y 10. Distribución				
7. Vida útil del producto				
Duración		Lugar de indicación	Forma de indicado	

	Sistema APPCC	Fecha de edición 14/05/2026
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 00

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			
Freidora: Producto descongelado*: introduce las croquetas en aceite a 180ºC, durante 1 minuto y medio. Producto congelado: introduce las croquetas en aceite a 180ºC durante 2 minutos y medio. Emplatado y dejar que reposar un par de minutos. Sartén: Producto descongelado*: introduce las croquetas en aceite a 180ºC, durante 1 minuto y medio. Producto congelado: introduce las croquetas en aceite a 180ºC durante 2 minutos y medio. Emplatado y dejar que reposar un par de minutos. *Descongelación: Se recomienda descongelar entre 2/3 horas antes de su uso en refrigeración a temperatura <4ºC. ** Una vez abierto, consumir antes de 4 días. ** Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.			
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 1831/2003 de diciembre de 2003 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.			

	Sistema APPCC	Fecha de edición 14/05/2026
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 00

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	En ración (150 g)
Valor energético	846 Kj/223 Kcal	1269 Kj/ 334,5 Kcal
Grasa	12,2 g	18,3 g
Ácidos grasos saturados	7,76 g	11,64 g
Hidratos de carbono	15,9 g	23,85 g
Azúcares	1,42 g	2,13 g
Proteína	6,9 g	10,35 g
Sal	1,2 g	1,8 g