

CROQUETTE KING	Sistema APPCC	Fecha de edición 14/11/2024
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 03

Producto	CROQUETA DE RABO DE TERNERA			
Descripción del Producto	Masa redonda formada por un picadillo de carne de ternera con bechamel			
1. Ingredientes				
Fumet de ternera 41% (agua, carne de ternera, puerro, tomate, zanahoria), LECHE de vaca, harina de TRIGO , materia grasa compuesta (aceites y grasas vegetales: palma y girasol en proporción variable, MANTEQUILLA , sal, emulgente: E471; aroma natural, acidulante: ácido cítrico; colorante: carotenos), ternera 10%, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, almidón, conservador: E-202; corrector de acidez: E-330 y antioxidante: E-300), aceite de oliva, vino tinto (SULFITOS), encolante (harina de TRIGO , sal, jarabe de glucosa, conservador: E-202 y espesante: E-461 y E-415), pan rallado japonés (Harina de TRIGO , levadura, aceite de girasol, sal y antioxidante: E-300) y sal				
** 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	
Congelados: 12 meses (Tª <-18ºC).		etiqueta	DD/MM/AAAA (REFRIGERADO)	
Refrigerados con atmosfera modificada (Tª <4ºC).: 30 días			MM/AAAA (CONGELADO)	

CROQUETTE KING	Sistema APPCC	Fecha de edición 14/11/2024
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 03

8. Condiciones de conservación	
Condiciones específicas de conservación.	Producto refrigerado: conservar en el envase cerrado y a temperaturas de 0-4º C. Producto congelado: conservar en el envase cerrado y a temperaturas de ≤-18ºC.
9. Modo de empleo	
Freidora: Producto refrigerado o 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. Emplatar y dejar que reposar un par de minutos. Sartén: Producto refrigerado o 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. Emplatar 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 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	

CROQUETTE KING	Sistema APPCC	Fecha de edición 14/11/2024
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 03

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	0.65 g	0,97 g