



Sistema APPCC

Fecha de edición

12/05/2026

Fichas Técnicas de Producto

Edición 00

Producto	CROQUETA DE VIEIRA			
Descripción del Producto	Masa redonda formada por fumet de pescado y vieira con bechamel			
1. Ingredientes				
Fumet de pescado 41% (agua, PESCADO , ñora, ajo, tomate y pimienta) 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), VIEIRA , cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, almidón, conservante: E-202; corrector de acidez: E-330 y antioxidante: E-300), aceite de oliva, encolante (harina de TRIGO , sal, jarabe de glucosa, conservante: 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				
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: 24 meses (Tª <-18ºC).		etiqueta	MM/AAAA (CONGELADO)	

	Sistema APPCC	Fecha de edición 12/05/2026
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 00

8. Condiciones de conservación	
Condiciones específicas de conservación.	Producto congelado: conservar en el envase cerrado y a temperaturas de $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
9. Modo de empleo	
Freidora: Producto descongelado*: introduce las croquetas en aceite a 180°C, durante 1 minuto y medio. Producto congelado: introduce las croquetas en aceite a 180°C durante 2 minutos y medio. Emplatar y dejar que reposar un par de minutos. Sartén: Producto descongelado*: introduce las croquetas en aceite a 180°C, durante 1 minuto y medio. Producto congelado: introduce las croquetas en aceite a 180°C 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 $<4^{\circ}\text{C}$. ** 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.	

	Sistema APPCC	Fecha de edición 12/05/2026
	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	920 KJ/220 Kcal	1380 KJ/ 330 Kcal
Grasa	15,7 g	23,6 g
Ácidos grasos saturados	6,4 g	9,6 g
Hidratos de carbono	25 g	37,5 g
Azúcares	2 g	3 g
Proteína	7,7 g	11,6 g
Sal	1,4 g	2,1 g