


| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:   | <b>CROQUETA DE JAMÓN</b>   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
|--|--|-----------------------------|--|----------------------------|--------------|---------------|--|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|-------------------------|----------|-----------|------|-------------|-------------------|-------------------|--|-----------------------|----------|-----------|--|------------------------|-----------|--|--|
| DATOS DE LA EMPRESA  | RAZÓN SOCIAL: PRECOCINADOS FRIDELA S.L.      MARCA: FRIDELA<br><b>Dirección:</b><br>POLIGONO INDUSTRIAL vial transversal 1 <a href="mailto:info@fridela.com">info@fridela.com</a><br>31500 TUDELA (NAVARRA)      Teléfono: 948 411276      Fax: 948 847634      Web: www.fridela.com   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| DESCRIPCION DEL PRODUCTO:  | Bechamel con jamon, moldeada y empanada. Forma alargada  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| TAMAÑO DEL PRODUCTO Y DENOMINACIONES   | <b>70G: CROQUETON DE JAMÓN</b><br><b>40G: CROQUETA DE JAMÓN 40G</b><br><b>30G: CROQUETA DE JAMÓN</b><br><b>20G: CROQUETA MINI DE JAMÓN</b><br><b>10G: BOCADITO DE JAMÓN. Forma redonda.</b>  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| COMPOSICION CUALITATIVA E INGREDIENTES   | <b>INGREDIENTES:</b> LECHE(57%), harina de TRIGO, jamón curado (15%)[jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (nitrito de sodio, nitrato potásico),antioxidante (ascorbato de sodio, citrato de sodio)], margarina [grasas y aceites vegetales de coco, palma y girasol en proporcion variable, agua, emulgente(mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico)], sal y PAN RALLADO. CONTIENE LECHE Y GLUTEN (TRIGO).   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)  | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Valor energetico (kcal/kj)</td> <td style="text-align: right;">207,7/870,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td style="text-align: right;">9,5</td> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: right;">9,9</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas (g)</td> <td style="text-align: right;">4,8</td> <td>sodio (mg)</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td style="text-align: right;">20</td> <td>sal (g)</td> <td style="text-align: right;">1,20</td> </tr> <tr> <td>Azucars (g)</td> <td style="text-align: right;">3,7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra (g)</td> <td style="text-align: right;">1,3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>   |                             |  | Valor energetico (kcal/kj) | 207,7/870,2  |               |  | Grasa (g)                    | 9,5                         | Proteína (g)                | 9,9 | De las cuales saturadas (g) | 4,8                         | sodio (mg)                  | 0 | Hidratos de carbono (g) | 20       | sal (g)   | 1,20 | Azucars (g) | 3,7               |                   |  | Fibra (g)             | 1,3      |           |  |                        |           |  |  |
| Valor energetico (kcal/kj)   | 207,7/870,2  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Grasa (g)  | 9,5  | Proteína (g)                | 9,9  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| De las cuales saturadas (g)  | 4,8  | sodio (mg)                  | 0  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Hidratos de carbono (g)  | 20   | sal (g)                     | 1,20   |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Azucars (g)  | 3,7  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Fibra (g)  | 1,3  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Se sigue como referencia el RD 3484/2000-normas microbiologicas de comidas preparadas englobadas en el grupo A aunque está derogado. Lo unico que permanece legislado es la listeria. ). RD2073/2005 | <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">valor umbral</th> <th style="text-align: center;">limite máximo</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias Aerobias Mesófilas</td> <td style="text-align: center;">1.0 x 10<sup>5</sup> UFC/g</td> <td style="text-align: center;">1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td style="text-align: center;">1.0 x 10<sup>3</sup> UFC/g</td> <td style="text-align: center;">1.0 x 10<sup>4</sup> UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eschericia coli</td> <td style="text-align: center;">10 UFC/g</td> <td style="text-align: center;">100 UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Ausencia UFC/25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia UFC/25 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td style="text-align: center;">10 UFC/g</td> <td style="text-align: center;">100 UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td style="text-align: center;">100 UFC/g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>   |                             |  |                            | valor umbral | limite máximo |  | Bacterias Aerobias Mesófilas | 1.0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g | 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g |     | Enterobacterias             | 1.0 x 10 <sup>3</sup> UFC/g | 1.0 x 10 <sup>4</sup> UFC/g |   | Eschericia coli         | 10 UFC/g | 100 UFC/g |      | Salmonella  | Ausencia UFC/25 g | Ausencia UFC/25 g |  | Staphylococcus aureus | 10 UFC/g | 100 UFC/g |  | Listeria monocytogenes | 100 UFC/g |  |  |
|  | valor umbral   | limite máximo               |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Bacterias Aerobias Mesófilas   | 1.0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g  | 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Enterobacterias  | 1.0 x 10 <sup>3</sup> UFC/g  | 1.0 x 10 <sup>4</sup> UFC/g |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Eschericia coli  | 10 UFC/g   | 100 UFC/g                   |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Salmonella   | Ausencia UFC/25 g  | Ausencia UFC/25 g           |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Staphylococcus aureus  | 10 UFC/g   | 100 UFC/g                   |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| Listeria monocytogenes   | 100 UFC/g  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| PROCESO DE FABRICACION ARTESANAL   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1-Recepción, control y almacenamiento de materias primas</li> <li>2- Elaboracion de la bechamel.</li> <li>3- Acondicionado de ingredientes.</li> <li>4- Mezclado de bechamel, y otros ingredientes formacion de la masa</li> <li>5- Almacenamiento de masa.</li> <li>6- Moldeo de masa (obtencion</li> <li>7- Empanado de croqueta</li> <li>8- Congelacion</li> <li>9- Envasado</li> <li>10- Almacenamiento</li> <li>11- Distribucion.</li> </ol>   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| ENVASES Y EMBALAJES  | <p>CAJA 6KG: 3 BOLSAS DE PASTICO DE 2KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 435x295 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> <p>CAJA 6KG: 6 BOLSAS DE PLASTICO 1KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad/modo de preparacion. Dimensiones bolsa:320x275mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> <p>CAJA 6KG: 12 BOLSAS DE PLASTICO DE 500g: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad,modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 250x185 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> <p>CAJA 3,6KG: 12 BANDEJAS DE PLASTICO 300g: embalaje primario: bandeja termosellada con faja: logo, descripcion, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad,modo de preparacion. Dimensiones bandeja: ancho: 13.5; largo:19; alto: 4.mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila.</p> |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE  | Mantener a ≤ -18°C<br>El transporte se realizará en vehiculos frigorificos a ≤ -18°C. No se debe romper la cadena de frío.   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| METODO DE CONSERVACION Y PREPARACION   | FRIGORIFICO: 3 DÍAS; CONGELADOR A ≤ -18°C 24 MESES DESDE LA FECHA DE ELABORACION.<br>No descongelar el producto antes de su preparacion.<br><b>Freidora:</b> poner el aceite 180°C. Una vez caliente introducir el producto congelado y dejar 1 minuto. Bajar el fuego a 160°C y dejar el producto 4-6 min. hasta dorado deseado.<br><b>Sarten:</b> seguir las instrucciones anteriores y además dar vueltas al producto con cuidado para que se dore por todos los lados. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. PRODUCTO ULTRACONGELADO.   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| DESCRIPCION DEL LOTE   | En todas las etiquetas aparece el numero de lote que se compone de la fecha de elaboracion de la masa (XX/DDMMAA)  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE  | El producto se consumirá preferentemente antes de 24 meses desde la elaboracion. La fecha de consumo preferente va indicada junto al lote de la siguiente manera: Consumir preferentemente antes del fin de : mm/aaaa. La vida util de los productos Fridela se ha estimado en 24 meses a partir del estudio organoleptico de las distintas especialidades valorando textura, color, sabor, aroma. Microbiologicamente el producto se mantiene estable   |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| OGM  | Producto libre de OGM  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| ALERGENOS  | Este producto contiene leche, , gluten (trigo).  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| POBLACION DESTINO  | Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alergenos arriba indicados.  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| CONTROL ORGANOLEPTICO  | Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto. Bechamel suave con sabor a jamon  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| CONTROLES Y CERTIFICACIONES  | Análisis en laboratorio externo<br>APPCC<br>IFS  |                             |  |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |
| ELABORADO Y REVISADO   | ANA MARIA INAGA. RESPONSABLE DE CALIDAD  |                             | <b>APROBADO</b><br><br>GERENTE   |                            |              |               |  |                              |                             |                             |     |                             |                             |                             |   |                         |          |           |      |             |                   |                   |  |                       |          |           |  |                        |           |  |  |