
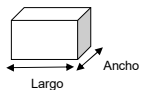
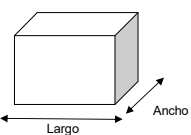
	<b>FICHA TECNICA</b>		Ft. Prod. 540
	<b>BOMBAS DE QUESO</b>		Revisión: 0   Fecha: 25/09/2017
			Página 1 de 2
<b>Referencia:</b>	57004 Bombas de queso		
<b>Datos de empresa:</b>	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Poligono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es		
<b>Nº RGSA:</b>	12.08.864/SS; 26.07.568/SS		
<b>Aplicación / Modo de empleo:</b>	Bombas de queso congeladas preparadas para freír		
<b>Tratamiento sufrido durante el procesado:</b>	Elaboración de bechamel, rebozado, prefritura y posterior congelado del producto.		
<b>Consumidores habituales:</b>	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general.		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Leche</b> , queso (23%) (Gorgonzola ( <b>leche</b> , fermentos lácteos, sal, cuajo), Grana Padano ( <b>leche</b> , sal, cuajo, conservador: lisozima de <b>huevo</b> ), Mozzarella ( <b>leche</b> , sal, coagulante, fermento, antiaglomerante: almidón de		
<b>Características organolépticas:</b>	<i>Color:</i> blanquecino, característico del queso. Rebozado propio de la tempura. <i>Aroma:</i> fresco, con mezcla de quesos.		
<b>Características microbiológicas:</b>	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g		
<b>Características físicas:</b>	Libre de cuerpos extraños, metales.		
<b>Características químicas:</b>	Producto libre de agentes químicos.		
<b>Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):</b>	<b>Leche, huevo</b> y cereales que contengan <b>gluten</b> y productos derivados, Puede contener trazas de: <b>crustáceos, moluscos, pescado, soja y sulfitos.</b>		
<b>Irradiación:</b>	Producto libre de irradiación		
<b>OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)</b>	Producto libre de OGM		
<b>Presentación, conservación, almacenamiento y transporte</b>			
<b>Formato de envasado:</b>	Bolsa de 30 unidades		
<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.		
<b>Caducidad</b>	12 meses después de la fecha de fabricación		
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Producto congelado. Conservar a -18°C. No recongelar una vez descongelado, consumir en plazo máximo de 3 días.		
<b>Condiciones de transporte</b>	Transporte a -18°C		

	<b>FICHA TECNICA</b>	Ft. Prod. 540
	<b>BOMBA DE QUESO</b>	Revisión: 0   Fecha: 25/09/2017
		Página 1 de 2

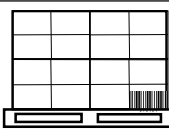
**Información nutricional (en 100 grs):**

<b>Producto:</b>	<b>BOMBA DE QUESO (100G)</b>	
Valor energético	816,80 kJ / 194,73Kcal	
Grasa	8,27 g	
De las cuales:		
Acidos grasos saturados	5,36 g	
Hidratos de carbono	22,49 g	
De los cuales:		
Azúcares	2,14g	
Proteínas	6,06 g	
Sal	1,11 g	



**Ficha logística**

<p>PN = Peso neto (gr): es el peso del producto          PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje          L= Longitud      A= Anchura      AL= Altura</p> 	<p>DUN14: EAN13 + Variable Logística</p> 
---	--

DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
57004	Bomba de queso	8425902570048	-	-	-	-	-	18425902570045	30	32,5	25,5	9,5	2,35	2,480

<p>Rellano: se refiere a cada capa del palet</p> 
--

DATOS COMERCIALES		PALETIZACIÓN							
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Bomba de queso	10	14	140	140	120	80	148	362,2	EUROPALET

<p>Elaborado por: Ana Touceda          Fecha y Firma: 10/03/2025</p> 	<p>Revisado por: Iñaki Pascual          Fecha y Firma: 10/03/2025</p> 
--	---