

	FICHA TECNICA	Ft. Prod. 501
	CROQUETAS DE BACALAO	Revisión: 0 Fecha: 25/09/2017
		Página 1 de 2



Bandeja Kg.
Formato Croqueta



Caja master (325X255X95)

Datos de empresa:	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Polígono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
Nº RGSA:	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo:	Croquetas: Croquetas ultracongeladas preparadas para freír
Tratamiento sufrido durante el procesado:	Elaboración y posterior ultracongelación del producto.
Consumidores habituales:	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general.

Ingredientes:	Bechamel (90%): Leche entera, Bacalao (27%) (pescado), Puerro, Gelatina de bacalao (pescado), Harina de trigo (gluten), Mantequilla (leche), Pimiento verde, Aceite de oliva, Almidón de maíz, Ajo, Gelatina, Sal y Especias. Rebozado (10%): Huevo pasteurizado, Pan rallado [Harina de trigo (gluten), azúcar, sal y levadura]
Características organolépticas:	Color: Claro, característico. Rebozado característico de pan blanco. Aroma: Fresco, a bacalao. Agradable.
Características microbiológicas:	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
Características físicas:	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto ultracongelado
Características químicas:	Producto libre de agentes químicos.
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):	Leche y su derivados (incluida la lactosa), Pescado o productos a base de pescado , Cereales que contengan gluten y productos derivados, Huevos y productos a base de huevo . Puede contener trazas de moluscos y crustáceos
Irradiación:	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

Formato:	● 1 Kg.	
Envasado / Embalaje:	Envase primario:	Bandejas PE termoselladas de 1 Kg.
	Embalaje:	✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs. 2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón.
Etiquetado	Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.	
Caducidad	24 meses después de la fecha de fabricación	
Condiciones de almacenamiento	Producto ultracongelado. Conservar a -18°C. No recongelar una vez descongelado, consumir en plazo máximo de 3 días.	
Condiciones de transporte	Transporte a -18°C	

Información nutricional (en 100 grs):

CROQUETA DE BACALAO (100g.)	
Valor energético	677 kJ / 162 Kcal
Grasa	8,1g
De las cuales:	
Ácidos grasos saturados	4,4 g
Hidratos de carbono	12,6 g
De los cuales:	
Azúcares	3 g
Proteínas	8,9 g
Sal	1,7 g



FICHA TECNICA CROQUETAS DE BACALAO

Ft. Prod. 501

Revisión: 0 Fecha: 25/09/2017

Página 2 de 2

Ficha logística

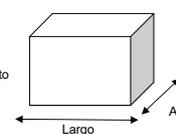
PN = Peso neto (gr): es el peso del producto
PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje

L= Longitud A= Anchura AL= Altura
Alto
Largo Ancho



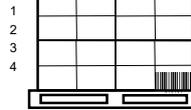
DUN14: EAN13 + Variable Logística

L= Longitud Alto
A= Anchura Ancho
AL= Altura
Largo



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)
51006	Croquetas de Bacalao - 25 Grs.	8425902510068	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902510065	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255

Rellano: se refiere a cada capa del palet



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
Croquetas de Bacalao - 25 Grs.	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET

Elaborado por: Ana Touceda

Fecha y Firma: 09/03/2023

Revisado por: Iñaki Pascual

Fecha y Firma: 09/03/2023