

FICHA TECNICA

CROQUETAS / BOLAS DE BOLETUS Y TRUFA

Ft. Prod. 524

Revisión: 7 Fecha: 14/07/2020

Página 1 de 2



Bandeja Kg. Formato Croqueta



Bandeja Kg. Formato Bola



Bandeja Kg. Formato Croqueta 40g



Caja master (325X255X95)



Bandeja 200g.



Caja Croquetas Formato 200g (355x250x125)

Datos de empre	a: 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
№ RGSA:	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo:	Croquetas y bolas ultracongeladas preparadas para freir					
	e Elaboración y posterior ultracongelación del producto.					
If 'one imidoree habitilalee.	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies Consecuentemente el consumidor final es el público en general.					

Ingredientes:	Bechamel (90%): Leche entera, Boletus grupo Edulis (22%), Harina de trigo (gluten), Mantequilla (leche), Cebolla, Sal, Gelatina, Aceite de oliva, Aroma trufa blanca y Especias.					
	Rebozado (10%): Huevo pasteurizado, Panko [harina de trigo (gluten), sal, azúcar y levadura]					
Características	Color: Bechamel marron, característico color del boletus, con presencia de trozos. Rebozado característico de pan blanco					
organolépticas:	Aroma: Fresco, intenso aroma a boletus y a trufa					
Características	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g					
microbiológicas:	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	Leche y su derivados (incluida la lactosa), Cereales que contengan gluten y productos derivados,					
1169/2011 y sus	Huevos y productos a base de huevo. Puede contener trazas de pescado, moluscos, crustaceos y					
modificaciones):	sulfitos.					
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:	• 200	g.	• 1 Kg.				
Envasado / Embalaje:		Bandejas PE termoselladas de 1 Kg.					
		✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs.					
	Envase primario:	✓ Bolas: Aprox. 54 bolas de 18 grs.					
		✓ Croquetas: Aprox. 25 croquetas de 40 grs.					
		Bandejas PE termoselladas de 200g.					
		✓ Croquetas: 8 croquetas de 25 grs.					
	Embalaje:	2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón.					
	Lifibalaje.	12 bandejas de 200g. en caja de cartón.					
Etiquetado	Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.						
Caducidad	24 meses después de la fecha de fabricación						
Condiciones de	Producto ultracongelado. Conservar a -18ºC. No recongelar una vez descongelado, consumir en plazo						
almacenamiento	máximo de 3 días.						
Condiciones de transporte	Transporte a -18°C						



FICHA TECNICA

CROQUETAS / BOLAS DE BOLETUS Y TRUFA

Ft. Prod. 524

Revisión: 7 Fecha: 14/07/2020

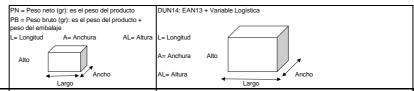
Página 2 de 2

Información nutricional (en 100 grs):

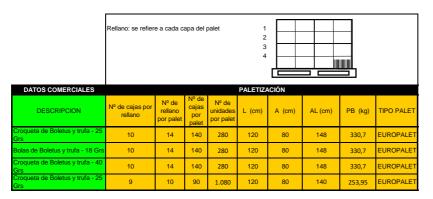
Producto:

CROQUETA / BOLA DE BOLETUS Y TRUFA (100g.)							
Valor energético	740 kJ / 178 Kcal						
Grasa	11,00%						
De las cuales:							
Acidos grasos saturados	4,70%						
Hidratos de carbono	11,50%						
De los cuales:	•						
Azúcares	1,20%						
Proteínas	4,90%						
Sal	1,20%						
Fibra	6,80%						

Ficha logística



		Į.												
	DATOS COMERCIALES			DESCRIPCION 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)
51019	Croqueta de Boletus y trufa - 25 Grs	8425902810151	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902810158	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
52019	Bolas de Boletus y trufa - 18 Grs	8425902820150	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902820157	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
53019	Croqueta de Boletus y trufa - 40 Grs	8425902530196	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902530193	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
54019	Croqueta de Boletus y trufa - 25 Grs	8425902540195	16,8	12	3,6	200	220	18425902540192	12	35,5	25	12,5	2,40	2,655



Elaborado por: Estibalitz Gil	Revisado por: Iñaki Pascual			
	Fecha y Firma: 14/07/2020			
	'			