

	FICHA TECNICA CROQUETAS DE MEJILLÓN TIGRE		Ft. Prod. 528 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:	<u>Bechamel (90%):</u> Leche entera, mejillón gallego (19%) (molusco), nata (nata , proteínas de la leche), harina de trigo (gluten), cebolla, mantequilla (leche) tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, cebolla, ajo y aroma natural), pimienta roja, gelatina, sal y especias. <u>Rebozado (10%):</u> huevo , pan rallado (harina de trigo (gluten), azúcar, sal y levadura).
Características organolépticas:	Color: Anaranjado. Rebozado característico de pan blanco. Aroma: Fresco, a marisco
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), Molusco o productos a base de moluscos , Cereales que contengan gluten y productos derivados, Huevos y productos a base de huevo . Puede contener trazas de pescado 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. ✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs.
	Embalaje:	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	

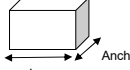
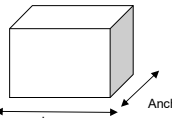
Información nutricional (en 100 grs):

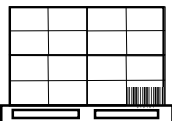
Producto:

CROQUETA DE MEJILLÓN TIGRE (100g.)	
Valor energético	891 kJ / 213 Kcal
Grasa	12 g
De las cuales:	
Ácidos grasos saturados	8,6 g
Hidratos de carbono	13,3 g
De los cuales:	
Azúcares	2,9 g
Proteínas	8,3 g
Sal	0,85 g

	FICHA TECNICA CROQUETAS DE MEJILLÓN TIGRE		Ft. Prod. 528
			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 A= Anchura AL= Altura Alto  Largo Ancho						
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)
51009	Croquetas de Mejillón. 25 Grs.	8425902510211	31.5	24.6	4.6	1000.0	1060	18425902510218	2	32.5	25.5	9.5	2.00	2.255

Rellano: se refiere a cada capa del palet		1 2 3 4 							
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 Mejillón. 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 
--	---