

	<b>FICHA TECNICA</b>	Ft. Prod. 523	
	<b>CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO</b>	Revisión: 0	Fecha: 25/09/2017
		Página 1 de 2	



Bandeja Kg.  
Formato Croqueta



Caja master (325X255X95)

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

<b>Ingredientes:</b>	<u>Bechamel (90%):</u> Leche entera, Espinacas (16%), Harina de trigo ( <b>gluten</b> ), Mantequilla ( <b>leche</b> ), Queso emmental (6%) ( <b>leche</b> ), Sal y Especies. <u>Rebozado (10%):</u> Huevo pasteurizado, Pan rallado [harina de trigo ( <b>gluten</b> ), azúcar, sal y levadura]
<b>Características organolépticas:</b>	<b>Color:</b> Abundante presencia de espinacas, con presencia de hilos de queso al corte. Rebozado característico de pan blanco <b>Aroma:</b> Fresco, aroma característico a espinaca.
<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. Parásitos: Producto ultracongelado
<b>Características químicas:</b>	Producto libre de agentes químicos.
<b>Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):</b>	<b>Leche</b> y su derivados (incluida la <b>lactosa</b> ), Cereales que contengan <b>gluten</b> y productos derivados, <b>Huevos</b> y productos a base de <b>huevo</b> . Puede contener trazas de <b>pescado, moluscos y crustáceos</b>
<b>Irradiación:</b>	Producto libre de irradiación
<b>OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)</b>	Producto libre de OGM

#### Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

<b>Formato:</b>	● 1 Kg.	
<b>Invasado / Embalaje:</b>	<b>Envase primario:</b>	Bandejas PE termoselladas de 1 Kg. ✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs.
	<b>Embalaje:</b>	2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón.
<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.	
<b>Caducidad</b>	24 meses después de la fecha de fabricación	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Producto ultracongelado. 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	

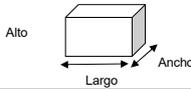
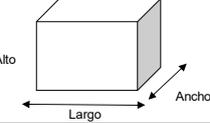
	<b>FICHA TECNICA</b>	Ft. Prod. 523
	<b>CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO</b>	Revisión: 0    Fecha: 25/09/2017
		Página 2 de 2

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

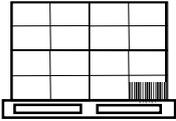
Producto:

<b>CROQUETA DE ESPINACAS Y QUESO (100g.)</b>	
Valor energético	695 kJ / 167 Kcal
Grasa	8,5 g
De las cuales:	
Ácidos grasos saturados	5,5 g
Hidratos de carbono	13,8 g
De los cuales:	
Azúcares	1 g
Proteínas	6,3 g
Sal	1,5 g
Fibra	4,8 g

**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 	DUN14: EAN13 + Variable Logística L = Longitud A = Anchura AL = Altura 
--	--

DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CÓDIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
51017	Croqueta de Espinacas - 25 Grs	8425902810137	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902810134	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
Croqueta de Espinacas - 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 
--	---