

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**PRODUCTO: 1708 ALBONDIGAS DE BACALAO JET EXTRA**

**1. DESCRIPCIÓN**

Croquetas de bacalao con base de patata; y un toque de ajo y perejil, elaboradas de forma tradicional con las mejores materias primas.

Sin conservantes, colorantes ni saborizantes añadidos. **PRODUCTO NATURAL 100%**

**2. COMPOSICIÓN**

Patata, Bacalao (PESCADO)(Gadus Morhua, 31%), pan (TRIGO) , HUEVO, perejil, ajo y sal.

**3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Después de cocinarlo)**

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forma</li> <li>▪ Tamaños</li> <li>▪ Color</li> <li>▪ Textura exterior</li> <li>▪ Textura interior</li> </ul>	<p>Cilíndrica</p> <p>Variables según tamaño. Las unidades oscilan entre 36-38g</p> <p>Dorado intenso con pintas verdes (perejil).</p> <p>Capa crujiente de 2 mm. de espesor.</p> <p>Consistente, pero con facilidad para deshacerse en la boca.</p> <p>Sin presencia de espinas (*), solo pequeñas bolitas de patata y bacalao. Pueden aparecer restos de la telilla del bacalao (oscuras)</p> <p>(* ) Por ser un proceso manual, ocasionalmente puede aparecer alguna espina</p>

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores

CARACTERÍSTICAS	ANALÍTICAS	TOLERANCIAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>E. coli</i>:</li> <li>▪ <i>Salmonella</i> (25 G)</li> </ul>	<p>&lt; 1.00E + 01</p> <p>AUSENCIA</p>	<p>1.00E + 02</p> <p>AUSENCIA</p>

**5. VALORES NUTRICIONALES**

(VALORES MEDIOS POR CADA 100 g ANTES DE COCINAR)

VALOR ENERGETICO:	376 kJ/ 90 kcal
GRASAS:	0,89 g
DE LAS CUALES SATURADAS:	0,23 g
HIDRATOS DE CARBONO:	12,62 g
DE LOS CUALES AZUCARES:	0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA:	1,06 g
PROTEÍNAS:	7,85 g
SAL:	0,75 g

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**6. CONSERVACIÓN**

Este producto debe permanecer siempre a temperatura igual o inferior a – 18°C, y no se debe volver a congelar una vez descongelado.

**CAMARA CONGELACIÓN (\*\*\*/\*) (-18°C): 18 meses desde fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente**

**7. MODO DE EMPLEO**

**En sartén:** Freír sin descongelar, con abundante aceite muy caliente. Se recomienda no remover al principio, hasta que empiece a dorar. En pocos minutos 3-4 (cuando este dorado), ya esta listo para servir. Freír pocas cada vez.

**En freidora:** Calentar el aceite (se recomienda a 180°C), y seguir el mismo procedimiento anterior. Esperar 3 minutos aprox. hasta que doren al gusto.

**8. DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

**Reglamento 1169/2011**

Del listado de alérgenos vigente, este producto **contiene:**

- **Pescado (bacalao)**
- **Huevo**
- **Harina de trigo ( pan)**

Producto elaborado en una fábrica donde se trabaja con crustáceos, moluscos y leche.

**TABLA DE CONTROL DE ALERGENOS**

INGREDIENTE ALERGÉNO	A	B	C	INGREDIENTE
Cereales que contengan gluten o derivados *1	SI			PAN ( HARINA TRIGO)
Crustáceos o derivados	No	No	Si	
Huevos o derivados	Si			HUEVO
Pescados o derivados	Si			BACALAO (Gadus Morhua)
Moluscos y derivados	No	No	Si	
Soja o derivados	No	No	No	
Leche o derivados (incluida la lactosa)	No	No	Si	
Frutos de cáscara o derivados *2	No	No	No	
Apio o derivados	No	No	No	
Mostaza o derivados	No	No	No	
Granos de sésamo o derivados	No	No	No	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos *3	No	No	No	
Altramuces y derivados	No	No	No	
Cacahuets o derivados	No	No	No	
Otros.				

(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados.

(\*3) En concentraciones superiores a 10 mg/kg. O 10 mg/l expresados como So2

- A)** ¿Es ingrediente directo del producto?
- B)** ¿Está presente en nuestras instalaciones y/o comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo?
- C)** ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?

**9. POBLACIÓN DE CONSUMO**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**Este producto está destinado a toda la población en general, con excepción a las personas alérgicas a los ingredientes que contiene (pescado, gluten y huevo). Por su composición y tradición de consumo, se puede catalogar apto para una *dieta mediterránea*.**

**10. PRESENTACIÓN/FORMATO**

Todo el producto está envasado en bolsas de plástico complejo compuesto de polietileno+polipropileno (aptas para contener alimentos), introducidas en cajas de cartón.

A estas presentaciones se pueden incluir otras diferentes que sean requeridas por nuestros clientes.

Descripción Unidad Venta	Unidades X caja	Medida Unidad de Venta (cm.)			CODIGO
		LARGO	ANCHO	PROFUNDO	
Albóndiga de bacalao JET EXTRA 1 KG	3	30	21	5	1708

Descripción Unidad de Logística	PALET	PALET	Dimensiones caja (cm.)		
	Cajas x capa	Cajas por palet	LARGO	ANCHO	PROFUNDO
Albóndiga de bacalao JET EXTRA 3x1 KG	12	144	29.3	23	10.3

**11. FOTO DEL PRODUCTO**



**(Sugerencia de Presentación)**