

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: 235 ALBONDIGAS DE BACALAO JET

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, 23%), pan (TRIGO) , HUEVO, perejil, ajo y sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Después de cocinarlo)

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forma ▪ Tamaños ▪ Color ▪ Textura exterior ▪ Textura interior 	<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"> ▪ <i>E. coli</i>: ▪ <i>Salmonella</i> (25 G) 	<p>< 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:	398 kJ/ 95 kcal
GRASAS:	0,1 g
DE LAS CUALES SATURADAS:	< 0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	17,6 g
DE LOS CUALES AZUCARES:	0,6 g
FIBRA ALIMENTARIA:	0,4 g
PROTEÍNAS:	5,8 g
SAL:	1,2 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	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos *3	No	No	No	
Altramuces y derivados	No	No	No	
Cacahuetes 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

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).

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 1 KG	3	30	21	5	235

Descripción Unidad de Logística	PALET	PALET	Dimensiones caja (cm.)		
	Cajas x capa	Cajas por palet	LARGO	ANCHO	PROFUNDO
Albóndiga de bacalao JET 3X1 KG	12	144	29.3	23	10.3

11. FOTO DEL PRODUCTO



(Sugerencia de Presentación)