	FICHA TÉCNICA	Ref: 2498
	Crêpe de Chorizo y Patata Pochada 130g	
Doc: FT-2498	Fecha: 10/07/2019	Pág: 1/3

DESCRIPCIÓN

Crêpe relleno chorizo y patatas con una crema de queso. Producto congelado.

Formato: Enrollado rectangular de sección oval, abierto por ambos lados.

Dimensiones aproximadas: 19 x 4'5 x 2'5 cm Peso: 130 ± 5 g

Etiqueta marca Jet Extramar.

CONSERVACIÓN

Conservar a -18 °C. Si el producto se descongela debe ser utilizado, no debe ser congelado de nuevo.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses a la temperatura de conservación.


MODO DE PREPARACIÓN

HORNO: Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180 °C, 4-5 minutos. Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos. **MICROONDAS:** Congelados: 2 minutos a 800W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta". **PLANCHA:** Descongelado: a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos. **FREIDORA:** Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 170-175 °C durante 3-3,5 min. Dejar reposar 2-3 minutos antes de servir.

Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar.

LOGÍSTICA

Caja		Palet	
Unidades x peso (g) / unidad	12 u x 130 g	Cajas	348
Peso Neto (kg)	1,56	Cajas/capa	29
Peso Bruto (kg)	1,65	Capas	12
Dimensiones (mm)	213 x 143 x 108	Unidades	4176
Materiales:		Tipo	Europeo / madera
Caja (secundario)	Cartón	Peso Bruto (kg)	603
Bolsa (primario)	PEBP (HDPE)	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 145
Cinta adhesiva (sec.)	PP		

	FICHA TÉCNICA	Ref: 2498
	Crêpe de Chorizo y Patata Pochada 130g	
Doc: FT-2498	Fecha: 10/07/2019	Pág: 2/3

INGREDIENTES

Crêpe (31%): Harina de trigo (GLUTEN), agua, suero de LECHE en polvo, HUEVO líquido pasteurizado, clara de HUEVO líquida pasteurizada, sal y aceite de girasol. Relleno (69%): Chorizo [29%*, Carne de cerdo, pimentón, sal, especias, azúcar, proteína de LECHE, estabilizante (difosfatos), potenciador del sabor (glutamato monosódico), conservantes (nitrito sódico y nitrato potásico) antioxidante (ascorbato sódico) y colorante (E-124)] agua, patata (20%*), queso emmental (LECHE), aceite de girasol, suero de LECHE, cebolla, margarina [aceites y grasas de palma, coco y girasol, agua, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), aromas y colorante (carotenos)], harina de trigo (GLUTEN), almidón modificado de patata, sal, pimienta y nuez moscada. * Porcentaje calculado sobre el relleno.

ALÉRGENOS

Presencia de alérgenos conocida según el estado actual de nuestra información y conocimientos, de acuerdo al Reglamento (UE) 1169/2011 (**P**: presencia; **T**: posibles trazas; - : ausencia):

Gluten	P	Frutos de cáscara	-
Crustáceos	-	Apio	-
Huevos (de gallina)	P	Mostaza	T
Pescado	-	Granos de sésamo	-
Cacahuete	-	Sulfitos (> 10mg/kg o L)	-
Soja	T	Altramuces	-
Leche y productos lácteos (incl. Lactosa)	P	Moluscos	-


VALORES NUTRICIONALES

Cantidad de producto:	100 g	%IR/100g	Unidad (130 g)	% IR
Energía:	708 kJ / 168 kcal	8	921 kJ / 218 kcal	11
Grasas:	2,6 g	4	3,4 g	5
de las cuales saturadas:	0,9 g	4	1,1 g	6
Hidratos de carbono:	28 g	11	37 g	14
de los cuales azúcares:	4,2 g	5	54 g	6
Fibra	1,0 g		1,3 g	
Proteínas	7,4 g	15	9,7 g	19
Sal	0,65 g	11	0,85 g	14

%IR: Porcentaje de la Ingesta de Referencia para un adulto medio (2000 kcal / 8400 kJ).

DECLARACIÓN SOBRE OMG E INGREDIENTES IRRADIADOS.

El producto no contiene ingredientes procedentes de OMG ni ingredientes irradiados.

	FICHA TÉCNICA	Ref: 2498
	Crêpe de Chorizo y Patata Pochada 130g	
Doc: FT-2498	Fecha: 10/07/2019	Pág: 3/3

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Los establecidos por el Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN DE LOTE

Producto fabricado hasta el 31 de diciembre de 2018: ADDD donde A: última cifra del año de producción; DDD: día de fabricación según el calendario Juliano.

Producto fabricado a partir del 1 de enero de 2019: AADDD donde AA: dos últimas cifras del año de producción; DDD: día de fabricación según el calendario Juliano.