

|  |   |  |
|--|---|--|
| URKABE BENETAN, S.A.<br>Pol. Masti Loidi 9-11<br>20100 - Errenteria<br>Gipuzkoa<br>Tel: 943493535 -943492270 | <br><b>FICHA TECNICA</b> | Ficha: B350210<br>Revisión: 0<br>Fecha: 03/09/2019 |
|--|---|--|

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** CR. BACALAO ART. 500G.

**DENOMINACIÓN LEGAL:** Croqueta de bacalao. Plato precocinado ultracongelado.



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Producto precocinado ultracongelado. Consta de una porción de bechamel con bacalao empanada. Precisa de un tratamiento térmico previo para su consumo.

**MARCA:** BENETAN

**INGREDIENTES:**

Agua, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y harina de CEBADA/TRIGO malteada), aceite vegetal de palma, BACALAO parcialmente desalado 6% (PESCADO), suero de LECHE, almidón de maíz, cebolla, aceite de oliva, sal y perejil.

\*Nos esforzamos para que nuestros productos estén libres de espinas, pero puede aparecer alguna de manera ocasional.

**PESO UNITARIO (G):** 40 +/- 5

**UNIDAD DE VENTA**

|           |                  |
|-----------|------------------|
| Formato   | ENV. 500G        |
| Material  | PP+PELD          |
| C. Barras | 84 23359 10952 1 |

**CAJA**

|              |         |               |         |
|--------------|---------|---------------|---------|
| Unidades     | 12      | Peso caja (g) | 6000    |
| Material     | CARTÓN  |               |         |
| Medidas (mm) | (L) 394 | (A) 260       | (H) 135 |

**PALET EUROPEO**

|             |    |                   |     |                 |     |
|-------------|----|-------------------|-----|-----------------|-----|
| Cajas/Fila  | 9  | Total Unidades    | 99  | Peso palet (kg) | 594 |
| Filas/Palet | 11 | Altura Total (cm) | 175 |                 |     |

**VIDA UTIL :** 18 MESES Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de" Formato: mm(mes)/aa(año)

**LOTE:** Consta de 5 cifras definidas mediante la fecha de envasado: a (año) mm (mes) dd (dia).  
Ejemplo: 90101 (envasado el 1 de Enero del 2009)

**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACION:** Mantener a -18°C

**MODO DE EMPLEO:**

Freír sin descongelar poniendo pocas unidades en cada tanda para que el aceite no se enfríe.  
 En sartén: 1. Utilizar abundante aceite para que el producto quede totalmente cubierto. 2. Cuando el aceite esté muy caliente (180°C aprox.), freír el producto a fuego medio alto, hasta que estén doradas.  
 En freidora: 1. Freír a temperatura máxima (180°C aprox.) y dejar dorar aproximadamente 3-4 minutos.  
 Dejar reposar 3 minutos una vez fritos.

**NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO**

**LIMITES MICROBIOLÓGICOS**

| PARAMETROS            | VALOR DE REFERENCIA |
|-----------------------|---------------------|
| Enterobacterias:      | N.A                 |
| Salmonella:           | No detectado /25g   |
| Staphylo aureus:      | <100 ufc/g          |
| L. monocytogenes:     | <100 ufc/g          |
| Echerichia coli:      | <100 ufc/g          |
| Coliformes:           | <10000 ufc/g        |
| Mesófilos aerobios:   | N.A                 |
| Mesófilos anaerobios: | N.A                 |

**VALORES NUTRICIONALES**

| PARAMETROS               | POR 100G. |      |
|--------------------------|-----------|------|
| Valor energético:        | (kcal)    | 183  |
| Valor energético:        | (kJ)      | 766  |
| Grasas:                  | (g)       | 8,7  |
| De las cuales saturadas: | (g)       | 3,9  |
| Hidratos de carbono:     | (g)       | 21,4 |
| De los cuales azúcares:  | (g)       | 3,1  |
| Fibra alimentaria:       | (g)       | 3,6  |
| Proteínas:               | (g)       | 3    |
| Sal:                     | (g)       | 2,6  |

**LISTADO DE ALERGENOS**

| ALERGENO  | Presente *                          | Contam. cruzada*                    |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, cebada, avena, spelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos.  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Huevos y productos a base de huevo.   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pescado y productos a base de pescado.  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets.  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Soja y productos a base de soja.  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa).  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Apio y productos derivados.   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mostaza y productos derivados.  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante. | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Altramuces y productos a base de altramuces.  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Moluscos y productos a base de moluscos.  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

\* Check sin marcar indica alérgeno NO PRESENTE

**OGM**

No contiene derivados de organismos genéticamente modificados.



## **LEGISLACION APLICABLE**

- Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores
- Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente
- Real Decreto 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.
- Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones posteriores
- Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1109/1991 por el que se aprueba la norma general relativa a los alimentos ultracongelado destinados a la alimentación humana