

URKABE BENETAN, S.A.
Pol. Masti Loidi 9-11
20100 - Errenteria
Gipuzkoa
Tel: 943493535 -943492270

benetan

FICHA TECNICA

Ficha: B350375
Revisión: 0
Fecha: 03/09/2019

NOMBRE DEL PRODUCTO: CR. JAMON IBERICO CON LECHE FRESCA DELISS 1KG

DENOMINACIÓN LEGAL: Croqueta de jamón y paleta ibéricos. Plato precocinado ultraco

ES
26.02626/SS
CE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto precocinado ultracongelado que consta de una porción de bechamel con jamón ibérico empanada. Precisa de un tratamiento térmico previo para su consumo.

MARCA: BENETAN

INGREDIENTES:

52% LECHE entera pasteurizada, harina de TRIGO, 11% jamón y paleta ibéricos (recorte de jamón y paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-250, E-252), antioxidante (E-301), corrector de acidez (E-331iii)), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, harina de CEBADA/TRIGO malteada), agua, almidón de TRIGO, aceite de palma, aceite de girasol, sal, almidón de maíz y aroma.

PESO UNITARIO (G): 40 +/- 5

UNIDAD DE VENTA

Formato	ENV. 1KG
Material	PP+PELD
C. Barras	

CAJA

Unidades	5	Peso caja (g)	5000
Material	CARTÓN		
Medidas (mm)	(L) 394	(A) 260	(H) 114

PALET EUROPEO

Cajas/Fila	9	Total Unidades	117	Peso palet (kg)	585
Filas/Palet	13	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:	<10000 ufc/g
Salmonella:	No detectado /25g
Staphylo aureus:	<100 ufc/g
L. monocytogenes:	<100 ufc/g
Echerichia coli:	<100 ufc/g
Coliformes:	N.A
Mesófilos aerobios:	N.A
Mesófilos anaerobios:	N.A

VALORES NUTRICIONALES

PARAMETROS	POR 100G.	
Valor energético:	(kcal)	192
Valor energético:	(kJ)	806
Grasas:	(g)	8,5
De las cuales saturadas:	(g)	3
Hidratos de carbono:	(g)	20
De los cuales azúcares:	(g)	2,4
Fibra alimentaria:	(g)	2,9
Proteínas:	(g)	7,6
Sal:	(g)	1,9

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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