

URKABE BENETAN, S.A. Pol. Masti Loidi 9-11 20100 - Errenteria Gipuzkoa Tel: 943493535 -943492270	 <b>FICHA TECNICA</b>	Ficha: B356001 Revisión: 0 Fecha: 03/09/2019
--	---	--

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** BOC. DE BOLETUS 4 X 1KG

**DENOMINACIÓN LEGAL:** Croqueta de Boletus edulis. Plato precocinado ultracongelado.

**ES**  
**26.02626/SS**  
**CE**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Producto precocinado ultracongelado. Consta de una porción de bechamel con trozos de setas de la especie boletus edulis, empanada. Precisa de un tratamiento térmico previo para su consumo.

**MARCA:** BENETAN

**INGREDIENTES:**

LECHE en polvo desnatada reconstituida, agua, 13% boletus edulis, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal levadura, harina de CEBADA/TRIGO malteada), aceite de girasol, almidón de maíz, cebolla, sal y ajo en polvo.

**PESO UNITARIO (G):** 20 +/- 5

**UNIDAD DE VENTA**

Formato	ENV. 1KG
Material	PP+PELD
C. Barras	842335956041.4

**CAJA**

Unidades	4	Peso caja (g)	4000
Material	CARTÓN		
Medidas (mm)	(L) 394	(A) 260	(H) 100

**PALET EUROPEO**

Cajas/Fila	9	Total Unidades	144	Peso palet (kg)	576
Filas/Palet	16	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 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)	167
Valor energético:	(kJ)	700
Grasas:	(g)	7,1
De las cuales saturadas:	(g)	1,5
Hidratos de carbono:	(g)	19,9
De los cuales azúcares:	(g)	5,7
Fibra alimentaria:	(g)	3,7
Proteínas:	(g)	4,1
Sal:	(g)	1,29

**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