	FICHA TECNICA CROQUETAS DE CABRALES	Ft. Prod. 520	
		Revisión: 0	Fecha: 25/09/2017
		Página 1 de 2	



Bandeja Kg.
Formato Croqueta



Caja master (325X255X95)

Datos de empresa:	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Polígono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
Nº RGSA:	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo:	Croquetas: Croquetas ultracongeladas preparadas para freír
Tratamiento sufrido durante el procesamiento:	Elaboración y posterior ultracongelación del producto.
Consumidores habituales:	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general.

Ingredientes:	<u>Bechamel (90%):</u> Leche entera, Queso de cabrales D.O. (10%) (leche), Harina de trigo (gluten), Mantequilla (leche), Almidón de maíz, Gelatina, Sal y Especias. <u>Rebozado (10%):</u> huevo pasteurizado, pan rallado [harina de trigo (gluten), azúcar, sal y levadura]
Características organolépticas:	<i>Color:</i> Crema, ligeramente azulado, característico del cabrales. Rebozado característico de pan blanco <i>Aroma:</i> Fresco, marcado aroma a cabrales
Características microbiológicas:	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
Características físicas:	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto ultracongelado
Características químicas:	Producto libre de agentes químicos.
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):	Leche y su derivados (incluida la lactosa), Cereales que contengan gluten y productos derivados, Huevos y productos a base de huevo. Puede contener trazas de pescado, moluscos, crustaceos y sulfitos .
Irradiación:	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM


Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

Formato:	● 1 Kg.	
Envasado / Embalaje:	Envase primario:	Bandejas PE termoselladas de 1 Kg.
	Embalaje:	✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs. 2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón.
Etiquetado	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
Caducidad	24 meses después de la fecha de fabricación	
Condiciones de almacenamiento	Producto ultracongelado. Conservar a -18°C. No recongelar una vez descongelado, consumir en plazo máximo de 3 días.	
Condiciones de transporte	Transporte a -18°C	

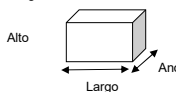
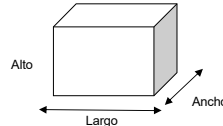
Información nutricional (en 100 grs):

Producto:

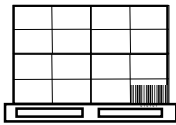
CROQUETA DE CABRALES (100g.)	
Valor energético	849 kJ / 203 Kcal
Grasa	11 g
De las cuales:	
Ácidos grasos saturados	4 g
Hidratos de carbono	18,8 g
De los cuales:	
Azúcares	1,7 g
Proteínas	6,4 g
Sal	1,5 g

	FICHA TECNICA CROQUETAS DE CABRALES	Ft. Prod. 520	
		Revisión: 0	Fecha: 25/09/2017
		Página 2 de 2	


Ficha logística

PN = Peso neto (gr): es el peso del producto PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje L= Longitud A= Anchura AL= Altura 	DUN14: EAN13 + Variable Logística L= Longitud A= Anchura Alto AL= Altura Largo Ancho 
---	--

DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
51015	Croqueta de Cabrales - 25 Grs	8425902810113	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902810110	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255

Rellano: se refiere a cada capa del palet	
---	---

DATOS COMERCIALES		PALETIZACIÓN							
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Croqueta de Cabrales - 25 Grs	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET

Elaborado por: Estibalitz Gil Fecha y Firma: 21/06/2021	Revisado por: Iñaki Pascual Fecha y Firma: 21/06/2021 
--	---