

	FICHA TECNICA CROQUETAS / BOLAS DE JAMON IBERICO	Ft. Prod. 517
		Revisión: 0 Fecha: 25/09/2017
		Página 1 de 2



Bandeja Kg.
Formato Croqueta 25g



Bandeja Kg.
Formato Bola 18g



Bandeja Kg.
Formato Croqueta 40g



Caja master (325x255x95)



Bandeja 200g.



Caja Croquetas Formato 200g (355x250x125)

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

Ingredientes:	Bechamel (90%): Leche entera, Jamón Ibérico (14%), Harina de trigo (gluten), Mantequilla (leche), Tocino ibérico de bellota, Almidón de maíz, Gelatina, Sal y Especias. Rebozado (10%): Huevo entero, pan rallado [harina de trigo (gluten), azúcar, sal y levadura]
Características organolépticas:	Color: Marfil, con presencia de trozos característicos de jamón. Rebozado característico de pan blanco Aroma: Fresco, a bechamel fresca
Características microbiológicas:	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocitogenes: ≤ 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:	<ul style="list-style-type: none"> • 200g. • 1 Kg. 					
Envasado / Embalaje:	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Envase primario:</td> <td>Bandejas PE termoselladas de 1 Kg. ✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs. ✓ Bolas: Aprox. 54 bolas de 18 grs. ✓ Croquetas: Aprox. 25 croquetas de 40 grs.</td> </tr> <tr> <td>Bandejas PE termoselladas de 200g. ✓ Croquetas: 8 croquetas de 25 grs.</td> </tr> <tr> <td>Embalaje:</td> <td>2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón. 12 bandejas de 200g. en caja de cartón.</td> </tr> </table>	Envase primario:	Bandejas PE termoselladas de 1 Kg. ✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs. ✓ Bolas: Aprox. 54 bolas de 18 grs. ✓ Croquetas: Aprox. 25 croquetas de 40 grs.	Bandejas PE termoselladas de 200g. ✓ Croquetas: 8 croquetas de 25 grs.	Embalaje:	2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón. 12 bandejas de 200g. en caja de cartón.
Envase primario:	Bandejas PE termoselladas de 1 Kg. ✓ Croquetas: Aprox. 40 croquetas de 25 grs. ✓ Bolas: Aprox. 54 bolas de 18 grs. ✓ Croquetas: Aprox. 25 croquetas de 40 grs.					
	Bandejas PE termoselladas de 200g. ✓ Croquetas: 8 croquetas de 25 grs.					
Embalaje:	2 bandejas de 1 Kg. en caja de cartón. 12 bandejas de 200g. en caja de cartón.					
Etiquetado	Reglamento 1169/11 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					



FICHA TECNICA

CROQUETAS / BOLAS DE JAMON IBERICO

Ft. Prod. 517

Revisión: 0 Fecha: 25/09/2017

Página 2 de 2

Información nutricional (en 100 grs):

Producto:

CROQUETA / BOLA DE JAMON IBERICO (100g.)	
Valor energético	872 kJ / 209 Kcal
Grasa	12 g
De las cuales:	
Acidos grasos saturados	7 g
Hidratos de carbono	14,2 g
De los cuales:	
Azúcares	3 g
Proteínas	10,1 g
Sal	1,05 g

Ficha logística

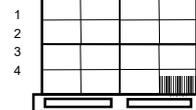
PN = Peso neto (gr): es el peso del producto
 PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje
 L= Longitud A= Anchura AL= Altura

DUN14: EAN13 + Variable Logística

L= Longitud A= Anchura AL= Altura

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)
51012	Croquetas de Jamón Ibérico - 25 g	8425902810083	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902810080	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
52012	Bolas de Jamón Ibérico - 18 g	8425902820082	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902820089	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
53012	Croquetas de Jamón Ibérico - 40 g	8425902530127	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902530124	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
54012	Croquetas de Jamón Ibérico - 25 g	8425902540126	16,8	12	3,6	200	220	18425902530123	12	35,5	25	12,5	2,40	2,655

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
Croquetas de Jamón Ibérico - 25 g	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET
Bolas de Jamón Ibérico - 18 g	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET
Croquetas de Jamón Ibérico - 40 g	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET
Croquetas de Jamón Ibérico - 25 g	9	10	90	1.080	120	80	140	253,95	EUROPALET

Elaborado por: Estibalitz Gil
 Fecha y Firma: 21/06/2021

Revisado por: Iñaki Pascual
 Fecha y Firma: 21/06/2021