

	<b>FICHA TECNICA</b>		Ft. Prod. 524
	<b>CROQUETAS / BOLAS DE BOLETUS Y TRUFA</b>		Revisión: 0   Fecha: 25/09/2017



Bandeja Kg.  
Formato Croqueta



Bandeja Kg.  
Formato Bola



Bandeja Kg.  
Formato Croqueta 40g



Caja master (325x255x95)



Bandeja 200g.



Caja Croquetas Formato 200g (355x250x125)


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

Aplicación / Modo de empleo:	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:	<b>Bechamel (90%):</b> Leche entera, Boletus grupo Edulis (22%), harina de trigo ( <b>gluten</b> ), mantequilla ( <b>leche</b> ), cebolla, aceite de boletus, boletus deshidratado, gelatina, sal, aceite de trufa negra, ajo y especias. <b>Rebozado (10%):</b> Huevo pasteurizado, Panko [harina de trigo ( <b>gluten</b> ), azúcar, sal y levadura]
Características organolépticas:	<b>Color:</b> Bechamel marron, característico color del boletus, con presencia de trozos. Rebozado característico de pan blanco <b>Aroma:</b> Fresco, intenso aroma a boletus y a trufa
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):	<b>Leche</b> y su derivados (incluida la <b>lactosa</b> ), Cereales que contengan <b>gluten</b> y productos derivados, <b>Huevos</b> y productos a base de huevo. Puede contener trazas de <b>pescado, moluscos, crustaceos y sulfitos</b> .
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:	● 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						

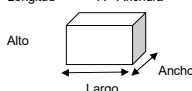
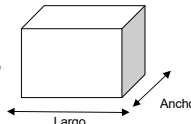
	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>CROQUETAS / BOLAS DE BOLETUS Y TRUFA</b>	Ft. Prod. 524	
		Revisión: 0	Fecha: 25/09/2017
		Página 2 de 2	

**Información nutricional (en 100 grs):**


Producto:

<b>CROQUETA / BOLA DE BOLETUS Y TRUFA (100g.)</b>	
Valor energético	753 kJ / 180 Kcal
Grasa	10 g
De las cuales:	
Acidos grasos saturados	5,7 g
Hidratos de carbono	15,1 g
De los cuales:	
Azúcares	2,9 g
Proteínas	6,1 g
Sal	1,05 g
Fibra	2,8 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      Alto 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)
51019	Croqueta de Boletus y trufa - 25 Grs	8425902810151	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902810158	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
52019	Bolas de Boletus y trufa - 18 Grs	8425902820150	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902820157	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
53019	Croqueta de Boletus y trufa - 40 Grs	8425902530196	31,5	24,6	4,6	1000,0	1060	18425902530193	2	32,5	25,5	9,5	2,00	2,255
54019	Croqueta de Boletus y trufa - 25 Grs	8425902540195	16,8	12	3,6	200	220	18425902540192	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
Croqueta de Boletus y trufa - 25 Grs	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET
Bolas de Boletus y trufa - 18 Grs	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET
Croqueta de Boletus y trufa - 40 Grs	10	14	140	280	120	80	148	330,7	EUROPALET
Croqueta de Boletus y trufa - 25 Grs	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 
--	---