

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5	Rev11
		Fecha Elaboración: 12/12/2019	
Ficha Técnica de Producto: Croqueta CAÑA de LOMO y POLLO		Pág.- 1 / 1	

Denominación Comercial del Producto	Croqueta CAÑA de LOMO y POLLO o CAÑA de LOMO y POLLO Croqueta Congelada		
Clasificación del Producto	Refrigerado: plato preparado sin tratamiento térmico. Congelado: plato preparado y congelado.		
Composición Cualitativa	Caña de lomo 15% (magro de cerdo, pimentón y ajo), pollo 10%, harina de TRIGO, LECHE , cebolla, aceite de girasol y sal. encolante (proteína de SOJA , harina de ALTRAMUZ , estabilizante E-451, E-412, E-415 conservador E200, colorantes E160c y E101ii), pan rallado (TRIGO) y sal.		
Descripción del Proceso	Se cocina el pollo y después se liga con la caña de lomo, a continuación se envuelven con la bechamel y se moldean. Luego se empana (manual o automáticamente) con encolante y pan rallado. Posteriormente se envasan y se enfrían en el túnel de abatimiento a Tª 0°C durante 40', para refrigeración y a Tª -18° C durante 90', para congelación). Por último, se procede al termosellado con atmósfera protectora.		
Formatos de Presentación	Refrigerado: en bandeja de polipropileno termosellado con film transparente. Congelado: en bolsa de polipropileno termosellada.		
Invasado	Refrigerado: envasado en atmósfera modificada/protectora mediante vacío compensado con envasadora automática. Bandejas de 2.000 y 400 g. aprox. Congelado: congelado en bolsas de 1.000 y 500 g. envasadas en cajas de 6.000 g.		
Etiquetado	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R.D. 1334/1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación Comercial del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Condiciones de conservación. - Identificación fiscal de la industria. - Lote. - Fecha de caducidad. - Mención "no congelar de nuevo tras la descongelación" (en su caso). - Marca de identificación. - Valores Nutricionales. - Instrucciones de uso. 		
Sistema de Loteado	El loteado está compuesto por seis dígitos numéricos: "xx.yy.zz.", donde "xx" es el día del mes, "yy" el mes del año y "zz" el año. El número de lote coincide con la fecha de elaboración del producto.		
Condiciones de Conservación	Refrigerado: Tª ≤ 4°C. Congelado: Tª ≤ -18°C.		
Condiciones de Transporte	Refrigerado: Vehículos Frigoríficos. Congelado: Vehículos Congeladores.		
Destino Final Previsto	Consumidor Final y Terceros.		
Fecha de Caducidad	Refrigerado: 10 días desde la fecha de elaboración. Congelado: 14 meses desde el mes de elaboración		
Criterios Microbiológicos Aplicables	Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos "aplicables a los productos alimenticios".		
	Salmonella	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
	Listeria Monocytógenas	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005	Alimento no listo para el consumo. Producto para freír antes de su consumo.		