

<b>Ramos Vega, S.L.</b> <b>Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO</b> <b>41110 - Bollullos de la Mitación</b> <b>Sevilla</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Asp.Gen.5</b>	<b>Rev11</b>
		<b>Fecha Elaboración: 12/12/2022</b>	
<b>Ficha Técnica de Producto:</b> <b>Croqueta GAMBA</b>		<b>Pág.- 1 / 1</b>	

<b>Denominación Comercial del Producto</b>	Croqueta GAMBA o GAMBA Croqueta Congelada		
<b>Clasificación del Producto</b>	Plato preparado sin tratamiento térmico		
<b>Composición Cualitativa</b> (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Gamba 20% ( <b>CRUSTACEO,SULFITOS</b> , E-450i, E-331iii, E-330, E-223) harina de <b>TRIGO</b> , <b>LECHE</b> , cebolla, aceite de girasol, encolante (almidón, proteína de <b>SOJA</b> , harina de <b>ALTRAMUZ</b> , estabilizante E-451, E-412, E-415 conservador E-200, colorantes E-160c y E-101ii), pan rallado ( <b>TRIGO</b> ) y sal.		
<b>Descripción del Proceso</b>	Se parte la cebolla y se fríe a 180°C, cuando esté hecha se añade la harina y la sal y se remueve. Luego se agrega la leche y los ingredientes según receta y se mantiene la temperatura unos 10'. Se deja reposar la masa entre 2°C y 5°C, y entre 12 y 15 h. Luego se empana (manual o automáticamente) con encolante y pan rallado. 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.		
<b>Formatos de Presentación</b>	<b>Refrigerado:</b> en bandeja de polipropileno termosellado con film transparente. <b>Congelado:</b> en bolsa de polipropileno termosellada.		
<b>Envasado</b>	<b>Refrigerado:</b> envasado en atmósfera modificada mediante vacío compensado con envasadora automática. Peso 1.500 g. <b>Congelado:</b> congelado en bolsas de 500 g. y 1.000 g. y cajas de 6.000 g. Barqueta-estuche de polipropileno de 400 g. y cajas con 20 unidades.		
<b>Etiquetado</b>	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R(CE) 1169/2011, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación Comercial del producto.</li> <li>- Lista de ingredientes.</li> <li>- Cantidad neta.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Identificación fiscal de la industria.</li> <li>- Lote.</li> <li>- Fecha de caducidad.</li> <li>- Marca de identificación.</li> <li>- Valores Nutricionales.</li> <li>- Instrucciones de uso</li> </ul>		
<b>Sistema de Loteado</b>	El loteado está compuesto por seis dígitos numéricos: "xxyyzz.", 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		
<b>Condiciones de Conservación</b>	<b>Refrigerado:</b> Tª ≤ 4°C. <b>Congelado:</b> Tª ≤ -18°C.		
<b>Condiciones de Transporte</b>	<b>Refrigerado:</b> Vehículos Frigoríficos. <b>Congelado:</b> Vehículos Congeladores.		
<b>Destino Final Previsto</b>	Consumidor Final y Terceros.		
<b>Fecha de Caducidad</b>	<b>Refrigerado:</b> 10 días desde la fecha de elaboración. <b>Congelado:</b> 14 meses desde el mes de elaboración		
<b>Criterios Microbiológicos Aplicables</b>	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 Monocytógenes	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
<b>Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005</b>	Alimento no listo para el consumo. Producto para freír antes de su consumo.		

<b>Ramos Vega, S.L.</b> <b>Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO</b> <b>41110 - Bollullos de la Mitación</b> <b>Sevilla</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Asp.Gen.5</b> <span style="float: right;"><b>Rev11</b></span>
<b>Ficha Técnica de Producto:</b> <b>Croqueta GAMBÁ</b>		<b>Fecha Elaboración: 12/12/2022</b>  <b>Pág.- 2 / 1</b>

<b>Valores Nutricionales</b>	<b>Información Nutricional por cada 100g.:</b> <b>Valor Energético: 793 kJ ó 190 kcal</b> <b>Grasas: 9,6 g.</b> <b>de las cuáles saturadas: 2,9 g.</b> <b>Hidratos de Carbono: 16,2 g.</b> <b>de los cuales Azúcares: 1,3 g.</b> <b>Proteínas: 8,8 g.</b> <b>Sal: 1,5 g.</b>
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------