



**JUANA GÓMEZ GARCÍA**  
C/ Carrera Nº7  
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 3 / Revisión: 0  
Fecha: Diciembre 2022

FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>Croquetas de atun y jamon</b>		
<b>CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE</b>	<b>PRODUCTO TRANSFORMADO A BASE DE PESCADO estandarización 1 KG de masa</b>		
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS</b>
	Leche	51,65%	<b>LECHE</b>
	ATUN	22,2%	<b>PESCADO</b>
	Jamon	11,1%	Jamon, E250 sal, azúcar
	Huevo	11,38%	<b>HUEVO</b>
	Cebolla	1,78%	Cebolla
	Harina de trigo y pan rallado	1,78%	Harina de trigo, hariza de centeno, levadura ( <b>GLUTEN</b> )
	Mantequilla	0,1%	Manteca de cerdo, NATA, fermentos lacteos
	Especias naturales	0,01%	Pimienta negra y nuez moscada
	Aceite de oliva virgen extra	0,01%	Aceite de oliva
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>LECHE, PESCADO, GLUTEN, HUEVO puede contener trazas de MOLUSCOS</b>		
<b>Control de listeria:</b>	Este producto debe ser cocinado a + de 70º durante al menos 2 minutos.		
<b>Etiquetado y lista en decreciente:</b>	<b>LECHE</b> 51,65%, Atún ( <b>PESCADO</b> ) 22.22%, Jamón 11.11% contiene E250, ( <b>HUEVO</b> ) en el rebozado 11.38%, Cebolla 1.78%, Harina incluyendo la harina en el rebozado y el pan rallado ( <b>GLUTEN</b> ) 6.67%, Mantequilla 0.01% NATA y fermentos lácticos, Nuez moscada 0.02%		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Proceso de recepción de la materia prima.</li><li>2. Limpieza de los ingredientes (Cebolla atun y jamon)</li><li>3. Se vierte la leche en una olla y se vierte el jamon y atun durante 2 H</li><li>4. Se retira del fuego y se cuele.</li><li>5. En una olla de saltear, se saltean la cebolla con aceite de oliva, se añade el jamon y atun para reogar, se le añade la mantequilla.</li><li>6. Se elabora la bechamel añadiendo la harina y la leche, se remueve durante 10 minutos hasta dorar la harina.</li><li>7. Se enfría en abatidor a 1º durante 3 Horas.</li><li>8. Se mantiene en refrigeración hasta el día siguiente.</li><li>9. Se pasa por harina, huevo y oan rallado para obtener el rebozado.</li></ol>		
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Presentación: en tarrinas de 7 und (250 gr) También se pueden presentar en otros formatos según demanda.		
<b>Envasado:</b>	En bandejas de Multicapa (PP-EVOH-PP;PET-PE...) en atmosfera protectora 70/30%		
<b>ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)</b>	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"><li>• Denominación comercial</li><li>• Listado de ingredientes</li><li>• Cantidad de determinados ingredientes</li><li>• Cantidad neta</li><li>• Condiciones de conservación</li><li>• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad</li><li>• Leyenda" Debe ser cocinado antes de su consumo al menos a 75ºC durante 3 minutos"</li><li>• Marcado de identificación</li><li>• Nombre o razón social de la empresa</li><li>• Lote</li><li>• Valor nutricional</li></ul>		
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>	En refrigeración, entre 0ºC y 4ºC y/o congelación a petición de algunos clientes donde se mantendrá a -19º		
<b>CONDICIONES DISTRIBUCIÓN</b>	En refrigeración, entre 0ºC y 4ºC		
<b>DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO</b>	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. El producto debe ser cocinado antes de su consumo.		
<b>DURABILIDAD DEL PRODUCTO</b>	5 días		
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	El número de lote corresponde al número de ID del elaborado, seguido por guión de la fecha de elaboración (DD/MM/AAAA), seguido por guión y la palabra ELABORADOS.		



**JUANA GÓMEZ GARCÍA**  
C/ Carrera Nº7  
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 3 / Revisión: 0  
Fecha: Diciembre 2022

FICHA TÉCNICA

	NºID Producto-DD/MM/AAAA)-ELABORADOS	
<b>LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)</b>	E. Coli	500 ufc/g
	Salmonella	No detectado / 25 g
<b>VALOR NUTRICIONAL POR 100G</b>	<b>VALORES NUTRICIONALES POR 100 G</b>	
	Valor energético	320 kcal /1340kj
	Grasas	26 g
	De las cuales saturadas	10 g
	Hidratos de carbono	15 g
	De los cuales azúcares	3 g
	Proteínas	12 g
Sal	1,5 g	
<b>Obtencion de datos lista decreciente y tabla nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bases de datos de composición de alimentos: Estas bases de datos recopilan información sobre la composición nutricional de una amplia gama de alimentos. Algunos ejemplos de bases de datos de composición de alimentos incluyen la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA), la Base de Datos de Nutrientes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Base de Datos de Composición de Alimentos de la FAO.</li><li>• Etiquetas nutricionales: Las etiquetas nutricionales de los alimentos proporcionan información sobre el contenido de calorías, grasas, carbohidratos, proteínas, fibra, vitaminas y minerales de un producto.</li><li>• Investigaciones científicas: Los estudios científicos pueden proporcionar información sobre el contenido nutricional de nuevos alimentos o alimentos que no están incluidos en las bases de datos de composición de alimentos o en las etiquetas nutricionales.</li></ul>	

PESCADERIA ONLINE