



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

Edición: 3 / Revisión: 0
Fecha: Diciembre 2022

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	Croquetas de Gambas de Huelva al ajillo		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	PRODUCTO TRANSFORMADO A BASE DE PESCADO estandarización 1 KG de masa		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Leche	40,8%	LECHE
	Gambas	25%	CRUSTACEOS y SULFITOS
	Mantequilla	12,5%	Manteca de cerdo, NATA, fermentos LACTEOS
	Harina de trigo	12,5%	Harina de trigo (GLUTEN)
	Espicias naturales:	>2%	Nuez moscada, pimentón dulce, pimienta negra y laurel.
	Vino blanco	1%	Vino blanco
	Para el rebozado se usa:		
	Huevo pasteurizado	3,2%	HUEVO
	Pan rallado	2,5%	Harina de centeno, harina de trigo, sal (GLUTEN) aceite y agua
Harina de garbanzo	2,5%	Harina de centeno, harina de trigo (GLUTEN)	
ALÉRGENOS	LECHE, CRUSTACEOS, GLUTEN, HUEVO puede contener trazas de SULFITOS		
Control de listeria:	Este producto debe ser cocinado a + de 70º durante al menos 2 minutos.		
Etiquetado y lista en decreciente:	LECHE (40,8%), Gambas de Huelva (CRUSTACEOS 25%), Mantequilla (12.5%) LÁCTEOS , Harina (12.5%) GLUTEN , (para el rebozado) HUEVO pasteurizado (3.2%), Ajo (3%), Pan rallado (para el rebozado) (2.5%) GLUTEN , Nuez moscada (0.05%), puede contener SULFITOS derivados de la gamba.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Proceso de recepción de la materia prima.2. Se trocea la gamba y el ajo.3. Se vierte el aceite en la olla y el ajo, tras 2 min, se añade la gamba, laurel y el vino blanco y se deja evaporar el alcohol.4. Se añade la harina y se mezcla con el sofrito 2 minutos.5. Se calienta la leche a 70º6. Se añade la leche a la olla, una vez comienza a hervir, se remueve sin cesar durante 10 minutos.7. Se enfría en abatidor a 1º durante 3 Horas.8. Se mantiene en refrigeración hasta el día siguiente.9. Se pasa por harina, huevo y pan rallado para obtener el rebozado.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: en tarrinas de 12 und (300 gr) También se pueden presentar en otros formatos según demanda.		
Envasado:	En bandejas de Multicapa (PP-EVOH-PP;PET-PE...) en atmosfera protectora 70/30%		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial• Listado de ingredientes en lista decreciente• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta• Condiciones de conservación• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Leyenda" Debe ser cocinado antes de su consumo al menos a 75ºC durante 3 minutos"• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0ºC y 4ºC y/o congelación a petición de algunos clientes donde se mantendrá a -19º		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0ºC y 4ºC		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. El producto debe ser cocinado antes de su consumo.		



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

Edición: 3 / Revisión: 0
Fecha: Diciembre 2022

FICHA TÉCNICA

DURABILIDAD DEL PRODUCTO	5 días																	
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde al número de ID del elaborado, seguido por guion de la fecha de elaboración (DD/MM/AAAA), seguido por guion y la palabra ELA. NºID Producto-DD/MM/AAAA)-ELA																	
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	E. Coli	500 ufc/g																
	Salmonella	No detectado / 25 g																
VALOR NUTRICIONAL POR 100G	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">VALORES NUTRICIONALES POR 100 G</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>2170 kJ/518 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>22 g</td></tr><tr><td>De las cuales saturadas</td><td>14 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>20 g</td></tr><tr><td>De los cuales azúcares</td><td>2 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>11 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,4 g</td></tr></tbody></table>		VALORES NUTRICIONALES POR 100 G		Valor energético	2170 kJ/518 kcal	Grasas	22 g	De las cuales saturadas	14 g	Hidratos de carbono	20 g	De los cuales azúcares	2 g	Proteínas	11 g	Sal	1,4 g
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G																		
Valor energético	2170 kJ/518 kcal																	
Grasas	22 g																	
De las cuales saturadas	14 g																	
Hidratos de carbono	20 g																	
De los cuales azúcares	2 g																	
Proteínas	11 g																	
Sal	1,4 g																	
Obtención de datos lista decreciente y tabla nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Los valores nutricionales se han llevado a cabo, sumando los valores nutricionales de todos los ingredientes tal como se especifican en sus etiquetados, se suman los valores según las cantidades usadas en cada receta, este calculo se lleva acabo a través de inteligencia artificial que es la encargada de hacer el cálculo total según los ingredientes y pesos usados.• Para la lista en decreciente se sigue el mismo procedimiento, se crea una receta para 1 kg de producto, y es así como se obtiene los resultados de la lista en decreciente, la receta se multiplica los ingredientes según la cantidad a elaborar.																	

PESCADERIA ONLINE