

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Mini Croquetas de Jamón Ibérico Iberian Ham Mini Croquettes (Código Venta / Sales Code : 2055)
Denominación venta / Sales's name	Mini Croquetas de Jamón Ibérico Iberian Ham Mini Croquettes
Formato / Format	1 kg 1 kg
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	- Leche (lactosa), caldo de jamón (pollo, hueso de jamón, cebolla, zanahoria), pan rallado (harina de trigo (gluten), agua, sal, levadura), virutas de jamón ibérico (10%), harina y almidón de trigo (gluten), cebolla frita (aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E-330), aceite de orujo, gelatina animal (sulfitos), encolante (albúmina de huevo, espesante: E-412), sal y especias. Puede contener trazas de moluscos. - Milk (lactose), ham broth (chicken, ham bone, onion, carrot), breadcrumbs (wheat flour (gluten), water, salt, yeast), Iberian ham shavings (10%), wheat flour and wheat starch (gluten), fried onion (olive oil, salt, acidity corrector: E-330), pomace oil, animal jelly (sulphites), glue (egg albumin, thickener: E-412), salt and spices. May contain traces of mollusc.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	70-75 croquetas por bolsa 70-75 croquettes per bag
Tipo de envase / Kind of tray	Bolsa de vacío pp/pa 90 Vacuum bag pp/pa 90

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	5.9
Actividad de agua / Water activity	0.941

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Dorado a la fritura Golden fried
Olor / Odor	Ausencia de olores anómalos Absence of anomalous flavours
Sabor / Taste	Característico de un caldo de jamón Characteristic of a ham broth
Textura / Texture	Crujiente del pan rallado y cremosa por dentro Crusty breadcrumbs and creamy inside

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	164 kcal / 691 kj
Grasas Total fat	5.4 g
Grasas saturadas Saturated fats	2.1 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	17.9 g
Azúcares Sugars	2.4 g
Fibra Dietary fiber	2.9 g
Proteínas Protein	9.6 g
Sal Salt	1.60 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	X
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	X
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	X
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	Trazas Traces

El producto **contiene alérgenos**, **NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life Detectada / No detectada en 25 g tras fabricación Detected / Not detected in 25 g after manufacturing	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Masa de relleno cocinada a temperaturas aproximadas de 100 °C, y enfriada controladamente entre 0 y 7 °C. Rebozada, y congelada en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C. Envasada al vacío. Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

Stuffing dough cooked at temperatures of approximately 100 °C, and controlled cooling between 0 and 7 °C. Breaded, and frozen in blast chiller at temperatures between -30 and -40°C. Vacuum packed. The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.
Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.
Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren y dejar reposar 2 minutos.
Población vulnerable: alérgicos al gluten, leche (lactosa), huevo, sulfitos y moluscos.

Fry in very hot oil (180°C) until golden brown and leave to rest for 2 minutes.
Vulnerable population: allergic to gluten, milk (lactose), egg, sulphites and mollusc.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Mini Croquetas de Jamón Ibérico	8436048904192	98436048904195	4 bolsas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (416 kg) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 460 kg
Iberian Ham Mini Croquettes			4 bags / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (416 kg) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 460 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones. R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones. R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods. R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods. Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications. Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 18/Octubre/2020

Approval date: 18/October/2020

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda

C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-3539025
Calle A.A. Km. 217
38730 Santa Cruz de Mudela
Tfno. 928 342200- 688 970034