

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66870
Denominación comercial: CROQUE MONSIEUR
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465668704
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465668711

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días
Vida útil secundaria: 2 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

► INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 15 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 200 °C

Consejos de preparación recomendados: Una vez descongelado no volver a congelar. Conservar a -18°C. Descongelar 15 minutos y cocer 15 minutos a 200°C.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

► LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pan 39% (harina de TRIGO, agua, levadura, aceite de nabina, sal, gluten de TRIGO, azúcar, conservante E282, agente de tratamiento de la harina E300), salsa bechamel 39% (agua, suero de LECHE en polvo, almidón modificado de patata, QUESO fundido (QUESOS, agua, LECHE desnatada en polvo, MANTEQUILLA, sal fundente E331, sal), grasa vegetal (coco), sal, jarabe de glucosa, estabilizantes E415, E450, proteínas de LECHE, espesante E401, especias, azúcar), jamón de cerdo 11 % (jamón de cerdo de Francia, agua, plasma de cerdo, jarabe de glucosa, sal, gelatina de cerdo F, estabilizantes E450,E451, gelificante E407, aromas naturales,conservantes E316, E250), QUESO fundido 11% (QUESOS, proteínas de LECHE, MANTEQUILLA , sal fundente E331).

Puede contener trazas de: Huevo, pescado, mostaza, frutos de cáscara (almendra), soja.

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	825 kJ	-
	196 kcal	-
Grasas	6,1 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	3,3 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	1,8 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	0,5 g	-
- ácidos grasos trans	0,07 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	27 g	-
de los cuales:		
- azúcares	3,7 g	-
Fibra Alimentaria	1,2 g	-
Proteínas	8,7 g	-
Sal	1,4 g	0,00 g
Sodio	560 mg	-
Colesterol	19 mg	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	140	170	200
- Masa (g)		170	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	110	120	130
Ancho (mm)	110	120	130
Alto (mm)	25	35	45

Peso aproximado producto cocido 165 g Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Blanco - amarillo

Olor: Característico del producto (queso)

Sabor: Característico del producto (queso, leche, pan, cerdo)

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	2	10e3 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	10e2 c/g	-

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	295,00	2,00	-	4,00
Medidas internas (mm)	392x292x140	-	-	-
Medidas externas (mm)	398x298x152	168x90x0	-	140x140x0
Material	KB CS	SAT+ADH	-	PP
Grosor (mm)	4,00	-	-	0,55
Color (mm)	Blanco	Naranja	-	Transparente
Reciclable*	+	+	-	-

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	24		4		4,5	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	12	96	457	1,97	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:	CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:
------------------	----------------------------------

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.