

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of product	Croquetas de Jamón Ibérico (Códigos de venta. F1kg: 2104, F6: 1194) Iberian Ham Croquettes (Sales Code: F1kg: 2104, F6: 1194)
Denominación venta / Sales name	Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico Iberian Ham Creamy Croquettes
Peso aproximado por unidad / Approximated weight per unit	35 g aproximadamente 35 g approx.
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	- LECHE (LACTOSA) , caldo de pollo (agua, pollo, hueso de jamón, cebolla, zanahoria), pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, levadura), virutas de jamón ibérico 10% (jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores: nitrato potásico, nitrito sódico; antioxidantes: ascorbato sódico, citratos de sodio), harina y almidón de trigo (GLUTEN), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), aceite de girasol, encolante (albúmina de HUEVO , espesante: goma guar), gelificante: carragenato; sal y especias. Puede contener trazas de MOLUSCO, SOJA y MOSTAZA . Origen de la leche: ESPAÑA - MILK (LACTOSE) , chicken broth (water, chicken, ham bone, onion, carrot), breadcrumbs (wheat flour (GLUTEN), water, salt, yeast), Iberian ham shavings 10% (Iberian pork ham, salt, sugar, preservatives: potassium nitrate, sodium nitrite; antioxidants: sodium ascorbate, sodium citrates), wheat flour and wheat starch (GLUTEN), fried onion (onion, olive oil, salt, acidity regulator: citric acid), sunflower oil, sizing agent (EGG albumin, thickener: guar gum), gelling agent: carrageenan; salt and spices. May contain traces of MOLLUSC, SOY and MUSTARD . Origin of milk: SPAIN
Marca / Brand	Abuela Cándida / Otras marcas Luxury Tapas / Other brands
Formato de venta / Sales format	Bolsa de 1 kg (30 croquetas por bolsa aproximadamente) o bandeja con 6 unidades (venta online) Bag with 1 kg (30 croquettes per bag approx..) or tray with 6 units (online sale)
Tipo de envase /	Bolsa de vacío transparente y negra (pa/pe) (F1 kg) o bandeja de polipropileno negra con film termosellado (F6)

Kind of container	Transparent and black vacuum bag (pa/pe) (F1 kg) or black polypropylene tray with heat-sealed film (F6)
--------------------------	---

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF 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 NUTRITION FACTS PER 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	164 kcal / 691 kj
Grasas Fats	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 Fibers	2.9 g
Proteínas Proteins	9.6 g
Sal Salt	1.60 g

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

ALÉRGENOS (según REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011) ALLERGENS (according to REGULATION (EU) nº 1169/2011)	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	
Cacahuets y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	Trazas Traces
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	Trazas Traces
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
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)

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO TREATMENT AND PACKAGING SYSTEMS
<p>Masa de relleno cocinada a temperaturas aproximadas de 100°C, y enfriada rápidamente. Rebozada, y congelada en abatidor. Envasada al vacío o en bandeja termosellada. El producto es controlado por detector de metales.</p> <p>Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.</p> <p>Stuffing dough cooked at temperatures of approximately 100°C, and quickly cooled. Breaded, and frozen in blast chiller. The product is packed in vacuum bag or in tray with heat-sealed film. The product is passed through a metal detector.</p> <p>The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.</p>

**SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS**

Mantener en congelación por debajo de -18°C.
Keep frozen below -18°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
REGENERATION SYSTEMS OF PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE**

No descongelar previamente. Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren y dejar reposar 2 minutos.

Población vulnerable: alérgicos a alguno de los ingredientes indicados.

No not previously thaw. Fry in very hot oil (180°C) until it's browned and leaves it to rest for 2 minutes.

Vulnerable population: allergic to any of the listed ingredients.

**ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS
LOGISTIC SPECIFICATIONS**

PRODUCTO PRODUCT	GTIN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico F1Kg	8436597670449	98436597670442	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 Creamy Croquettes F1Kg			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
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico F6	N/A	N/A	N/A	N/A
Iberian Ham Creamy Croquettes F6				

**LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION**

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.

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; y posteriores modificaciones.

Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

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 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; 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.

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.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 140/2003, of February 7, 2003, which establishes the sanitary criteria for the quality of water for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

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

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.
ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.
Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.
Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.
R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.
Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

Fecha de Aprobación: 24/Junio/2022

Approval date: 24/June/2022

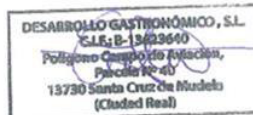
VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:



Cristina Vivar Cano