

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 19/05/2025

Rev.:

Fecha Rev.: 22/07/2025

Motivo Rev.: Actualización de alérgenos

N.º RGSEAA

40.14234/M

26.019805/M



Código Foster: 50000199

Marca: CROCON

### NOMBRE DEL PRODUCTO

**MINI CROQUETAS BOLETUS "CROCON" 15gr / 3cm BOLSA 1kg (CAJA 3 BANDEJAS 200und aprox)**



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Croquetas artesanales con boletus.

#### INGREDIENTES

MASA DE CROQUETAS (85%) (**LECHE** entera, harina (harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**), boletus (10,2%), **MANTEQUILLA** (nata de **LECHE** de vaca, fermentos **LÁCTICOS**), agua de champiñón (agua, champiñón), champiñón (3,5%), azúcar, sal, puerro, salsa de champiñones seta con trufa (champiñones (82%) (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, pan rallado sin gluten (harina de arroz, almidón de maíz, conservantes E471 y E170, dextrosa, sal, aroma natural, antioxidante (E300), sal, trufa negra de verano 1% (Tuber aestivum Vitt), perejil, ajo, pimienta negra, aroma)), aceite de girasol), EMPANADO (10%) (Pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, **GLUTEN** de trigo, sal, aceite de oliva, levadura, gasificante (E450i y E500ii), colorante (E160c)), pan rallado cracker (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), pan rallado fino (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), quinoa negra, quinoa blanca, quinoa roja), ENCOLANTE (5%) (albúmina de **HUEVO**, sal, dextrosa, espesante (E412), especias).

#### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) |                  |
|----------------------------------------|------------------|
| Valor energético                       | 643 kJ/ 154 kcal |
| Grasas                                 | 4,2 g            |
| De las cuales saturadas                | 2,1 g            |
| Hidratos de carbono                    | 20,6 g           |
| De los cuales azúcares                 | 4,5 g            |
| Proteínas                              | 7,3 g            |
| Sal                                    | 1,3 g            |

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO            | 24 meses                   |
| CADUCIDAD SECUNDARIA             | 1-2 días en nevera (0-4°C) |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN      | -18°C                      |
| CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13) | 8435691201979              |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)   | 18435691201976             |

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                          |             |                |     |                 |    |                  |             |
|--------------------------|-------------|----------------|-----|-----------------|----|------------------|-------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN  | Caja        |                |     |                 |    |                  |             |
| ETIQUETADO (IDIOMAS)     | ESPAÑOL     |                |     |                 |    |                  |             |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bandeja     | Peso neto (kg) | 0,9 | Unidad/band:    | 66 | Dimensiones (mm) | 315x260x40  |
| EMBALAJE SECUNDARIO      | Caja cartón | Peso neto (kg) | 2,7 | Peso bruto (kg) | 3  | Dimensiones (mm) | 355x295x155 |
| PALETIZACIÓN             | Pallet euro | Cajas/fila     | 8   | N.º Filas       | 8  | N.º Cajas/Pallet | 64          |

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tlf: (+34) 916 680 514

www.fosterfood.com

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**

|            | PRESENCIA | TRAZAS |                             | PRESENCIA | TRAZAS |
|------------|-----------|--------|-----------------------------|-----------|--------|
| GLUTEN     | SI        |        | SOJA                        |           | SI     |
| CRUSTÁCEOS |           | SI     | LECHE (incluida la lactosa) | SI        |        |
| PESCADO    |           | SI     | FRUTOS DE CÁSCARA           |           | SI     |
| MOLUSCOS   |           | SI     | APIO                        |           | SI     |
| HUEVO      | SI        |        | SÉSAMO                      |           | SI     |
| CACAHUETES |           | SI     | SULFITOS                    |           | SI     |
| ALTRAMUCES | NO        | NO     | MOSTAZA                     |           | SI     |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Característico de producto

Coloración: Característico de producto

Sabor: Característico de producto

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Freír en abundante aceite durante 3 y 4 minutos sin descongelar.

### DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

|                                                                                       | SI | NO |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente |    | X  |

### RADIACIONES IONIZANTES

|                                                                                        | SI | NO |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes |    | X  |

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.