

ELABORADOS EL LINCE, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>			
	DSA-05/76	Página 1 de 5	Edición nº 2	Fecha: 06/03/25

## **CROQUETAS DE BACALAO**

- 1. Denominación comercial:** Croquetas de Bacalao
- 2. Marca comercial:** El Lince
- 3. Clasificación productos según legislación vigente:** Comidas preparadas.
- 4. Composición cualitativa:**

Leche de vaca pasteurizada, harina de trigo, bacalao, pan rallado (*harina de trigo, agua, levadura y sal*), encolante (albúmina de huevo, sal, espesante E-412, especias), cebolla frita, aceite de oliva virgen extra y caldo de pescado (Sal, potenciador de sabor(E-621), almidón de maíz, extracto de proteína de soja, grasa vegetal de palma, azúcar, pescado (1%), aroma (contiene pescado), extracto de cebolla y zanahoria, antioxidante: Extractos de romero.), ajo, especias (*cayena*).
- 5. Uso de aditivos:**
  - Proveedor: Desarrollos Alimentarios, S.A.
  - Nombre preparado: pan rallado.
  - N.R.S.: 26.00219/GU.
  - Composición: harina de trigo, agua, levadura biológica y sal seca.
  - Proveedor: Proveedora Andaluza, SL.
  - Nombre preparado: Preparado Base Especial F-310028.
  - N.R.S.: 31.00197/SEV-24.00049/SE
  - Composición: Albumina de huevo, sal, especias, espesante E-412.
  - Dosis: 60 gr de encolante en 1 litros de agua
  - -Caldo de Pescado: INTERAL, S.A.
  - Nombre preparado: Caldo de pescado
  - N.R.S.: 26.00128/SS
  - Composición: Sal, potenciador de sabor(E-621), almidón de maíz, extracto de proteína de soja, grasa vegetal de palma, azúcar, pescado (1%), aroma (contiene pescado), extracto de cebolla y zanahoria, antioxidante: Extractos de romero.
  - Dosis: 20g/ Kg de masa
- 6. Requisitos legales según Reglamento 2073/2005:** No procede

ELABORADOS EL LINCE, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL		
	<b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>		
	DSA-05/76	Página 2 de 5	Edición nº 2 Fecha: 06/03/25

## CROQUETAS DE BACALAO

**Justificación de la aplicación de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos, según Reglamento 2073/2005:**

-Este producto no es un alimento listo para el consumo ya que necesita un tratamiento térmico por parte del consumidor antes de ser consumido. Por tanto, no hay que controlar el peligro de Listeria monocytogenes ni de Salmonella.

### 7. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	SI	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Kamut	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		No	NO
Huevos y productos a base de huevos		SI	NO
Pescado y productos a base de pescado		SI	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		SI	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		SI	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	SI
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	SI
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	SI
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		NO	NO
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	SI

### 8. Procesado:

Recepción de ingredientes. Almacenado. Fusión del ajo, cebolla y harina. Adicción de la leche. Adicción resto ingredientes (bacalao y caldo de pescado). Cocción de la masa (140°C – 45 min). Enfriado en túnel, 45 minutos a -25°C. Moldeado.

ELABORADOS EL LINCE, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>			
	DSA-05/76	Página 3 de 5	Edición nº 2	Fecha: 06/03/25

## **CROQUETAS DE BACALAO**

Empanado. (Congelación 90 minutos entre -25 y -30°C. Envasado. Etiquetado. Almacenamiento frigorífico (o en congelación). (Embalado). Expedición. Distribución.

### **9. Presentación:**

#### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

TAMAÑO: 5/7 cm.  
CALIBRE: 25/30 mm.  
PESO PIEZA: Aprox.14 g.

NUM. PIEZAS BANDEJA: 18 y 100 (Según envase)  
MINI:  
TAMAÑO: 4 cm.  
CALIBRE: 1,50 cm  
PESO PIEZA: 12/14 GR

#### **ESPECIFICACIONES AUXILIARES** (desarrollo present. Logística):

PESO CAJA: 535 g.  
MEDIDAS DE CAJA: 588 x 460 x 58  
PESO NETO POR CAJA: Según envase.  
PESO BRUTO POR CAJA: Según envase.  
PALETIZADO: 52 cajas retractiladas

### **10. Envasado:**

En bandejas de pores o cartón alimentario.

### **11. Embalaje:**

En cajas de cartón ondulado o se paletiza directamente con su envase.

### **12. Etiquetado del producto:**

La etiqueta lleva inscrita:

- Denominación del producto
- Relación de ingredientes
- Forma de conservación
- Modo de empleo
- Fecha de caducidad
- N° lote
- Razón social
- N° RSI.
- Peso neto
- Alérgenos.

Para productos ultracongelados llevará, además:

- Producto ultracongelado o congelado rápidamente

ELABORADOS EL LINCE, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>			
	DSA-05/76	Página 4 de 5	Edición nº 2	Fecha: 06/03/25

## **CROQUETAS DE BACALAO**

- Equipo frigorífico
- Modo de conservación: temperatura y tiempo según tipo de equipo frigorífico.
- Forma de empleo
- Leyenda: "No volver a congelar una vez descongelado".
- Código de barras EAN 13 o EAN 128.

### **13. Etiquetado del embalaje:**

El embalaje lleva inscrito:

- Denominación del producto
- Número de unidades que contiene o peso de las unidades
- Fecha de caducidad
- Razón social
- Modo de conservación: temperatura y tiempo según tipo de equipo frigorífico.

### **14. Características del loteado:**

El número de lote está compuesto por 5 dígitos y se corresponde con la siguiente codificación: XXYYZ, donde XX corresponde a los dos últimos dígitos del año de fabricación, YY corresponde a la semana de fabricación y Z corresponde con el número de masa semanal de ese producto.

### **15. Condiciones de almacenamiento:**

En refrigeración a temperaturas inferiores a +4°C o en congelación a temperaturas inferiores a -18°C.

### **16. Condiciones de transporte**

En refrigeración a temperaturas inferiores a +4°C o en congelación a temperaturas inferiores a -18°C.

### **17. Fecha de caducidad:**

En refrigeración: 12 días tras su elaboración en envase cerrado o 4 días una vez abierto el envase.  
En congelación: un año tras su elaboración.

### **18. Modo de empleo:**

Consumo tras la realización de un tratamiento térmico. En etiquetado indicar: "es necesario un cocinado completo antes de su consumo".

### **19. Etapa última de contemplación del plan:**

Venta en fábrica y distribución.

ELABORADOS EL LINCE, S.L.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>			
	DSA-05/76	Página 5 de 5	Edición nº 2	Fecha: 06/03/25

## **CROQUETAS DE BACALAO**

- 20. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.
- 21. GMO's.** No contiene ni se ha elaborado a partir de elementos genéticamente modificados.