



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE POLLO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y pechuga de pollo, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y pollo que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y pechuga pollo, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la pechuga de pollo y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Carne de pollo, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de pollo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE JAMON IBERICO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y taquitos de Jamón Ibérico, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Jamón Ibérico que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del jamón ibérico, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después los taquitos de jamón ibérico y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Jamón Iberico, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de Jamón Ibérico*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE QUESO CABRA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y queso de cabra, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y queso que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y queso de cabra, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el queso de cabra y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Queso de cabra (LECHE, LACTOSA), cebolla. Pan rallado, Harina de TRIGO (GLUTEN), LECHE (LACTOSA), Pimienta, almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal, emulgentes E-412.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de queso de cabra*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE ATUN**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y tronco de atún 80 %, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Atún que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del Atún, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el atún y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

ATUN, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

ATUN, LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de Atún*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase. en etiqueta

Fecha: Julio 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE BACALAO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y BACALAO, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Bacalao que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del Bacalao, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el bacalao y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Bacalao, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

BACALAO, LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de Bacalao*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE SOBRASADA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y sobrasada, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y sobrasada que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, con grasita propia de la sobrasada, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la sobrasada y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Sobrasada, (Tocino y carne de cerdo, pimentón, sal y especias naturales). Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal. Contiene trazas de SOJA

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de sobrasada*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE SETAS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y una mezcla de setas del bosque, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y setas que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, con sabor a setas, afrutado y agradable consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después las setas y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Setas del bosque mezcladas. Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal. Contiene trazas de SOJA

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de setas del bosque*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE MOUSSE DE FOIE**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y Mousse de foie de pato, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Mousse de foie de pato que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, intenso, a hígado, agradable, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el foie de pato y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Mousse de pato (Carne, foie y grasa de pato, hígado de ave, LECHE Y HUEVO). Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal. Contiene trazas de SOJA

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de Foie de pato*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE MORCILLA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y una masa de morcilla, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y morcilla que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, a morcilla, a especias consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la masa de morcilla y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Morcilla,(cebolla, sangre de cerdo, tocino, manteca, harina de arroz, sal, especias, PIÑONES).. Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal. Contiene trazas de SOJA

ALERGENOS:

PIÑONES, LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, SOJA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueta de morcilla serrana*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD:15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETON DE BACALAO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y BACALAO, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Bacalao que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del Bacalao, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el bacalao y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Bacalao, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

BACALAO, LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO. -ETIQUETADO. -ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Coquetón de Bacalao*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO. -Unidad de +/- 0.65 grms. Bandejas de 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: abril 2022



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETON DE POLLO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y pechuga de pollo, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y pollo que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y pechuga pollo, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la pechuga de pollo y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Carne de pollo, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croquetón de pollo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.65 grms. Bandejas de 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: CROQUETON DE JAMON IBERICO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y taquitos de Jamón Ibérico, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Jamón Ibérico que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del jamón ibérico, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después los taquitos de jamón ibérico y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Jamón Iberico, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueton de Jamón Ibérico*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.65 grms. Bandejas de 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETON DE QUESO CABRA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y queso de cabra, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y queso que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y queso de cabra, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el queso de cabra y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Queso de cabra (LECHE, LACTOSA), cebolla. Pan rallado, Harina de TRIGO (GLUTEN), LECHE (LACTOSA), Pimienta, almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal, emulgentes E-412.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueton de queso de cabra*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.62 grms. Bandejas 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPCC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CROQUETON DE POLLO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y pechuga de pollo, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y pollo que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y pechuga pollo, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la pechuga de pollo y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Carne de pollo, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Croqueton de pollo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.62 grms. Bandejas Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018

FICHA TECNICA: **CROQUETA DE ALGA LECHUGA DE MAR**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y alga lechuga de mar, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a un pequeño cilindro y rebozado en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y algas.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos verdes de algas.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el alga y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Alga (lechuga de mar), cebolla, pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, MANTEQUILLA, ajos, sal, pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal, emulgentes E-412).

Freír en Aceite caliente hasta que estén doradas. ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 2).

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, MANTEQUILLA LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO. -ETIQUETADO. -ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Agrupadas conteniendo 36/38 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 2 unidades las bandejas de 1.5 Kg.

EMBALAJE:

ETIQUETADO: *Croqueta de alga lechuga de mar*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén doradas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO. -Unidad de +/- 0.45 gramos. Bandejas de 1.5 Kg

N.º LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: noviembre 2022



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1