

## CROQUETA de *BOLETUS EDULIS*

### INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (47%), hongo *Boletus edulis* (10%), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes: curcumina y extracto de pimentón), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), aceite de oliva, chalota, MANTEQUILLA, NATA (estabilizantes: carragenanos y cloruro potásico), sal, gelatina, gelificante: metilcelulosa y harina de *Boletus edulis* (0,2%).



### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

#### CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDEN CONTENER CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, MOSTAZA, SULFITOS Y MOLUSCOS.

### TRATAMIENTO

#### FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acrimalida: Límite de tolerancia según REGLAMENTO 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

### CONSUMIDOR FINAL

•Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.  
•Informar que el producto contiene gelatina de cerdo.

### OGM IRRADIACIÓN

Todos los ingredientes están libres de OGM.  
El producto no ha sido irradiado

#### Ultracongelación

18 meses

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Aerobios mesófilos</b>	≤ 10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>Coliformes (Enterobacterias lactosa +)</b>	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli B-Glucuronidasa+</b>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Staphylococcus coagulasa +</b>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	No detectado/25g
<b>Listeria monocitogenes</b>	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. (Como referencia R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derogado))

### MODO DE USO PREPARACIÓN

Cocinar antes de su consumo según se indica a continuación y no congelar una vez descongeladas.

<b>15g</b>	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 4 minutos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.
<b>25g</b>	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 4 minutos y 30 segundos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.
<b>40g</b>	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 5 minutos y 30 segundos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.
<b>65g</b>	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 6 minutos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

<b>Valor Energético</b>	<b>789 kJ/ 189 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>11 g</b>
de las cuales saturadas	4,2 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>16,2 g</b>
de los cuales azúcares	3 g
<b>Proteínas</b>	<b>4,8 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,95 g</b>

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Textura:** dura del congelado, cuajado en frío, textura de bechamel espesa en caliente con tropezos  
**Olor:** neutro, sin olores extraños  
**Sabor:** láctico, mezclado con hongo  
**Color:** exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos marrones

### ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	25g	15g	25g	40g	65g
<b>Formato Comercial</b>	Bolsa	Bolsa	Bolsa	Bolsa	Bolsa
<b>Peso Neto</b>	350g	1kg	1kg	1kg	1kg
<b>Unidades (aprox)</b>	13-15	68-70	38-40	24-26	16
<b>Unidades por Caja</b>	10	4	4	4	4
<b>Bolsa: código EAN 13</b>	8436028969050	8436028969531	8436028969555	8436028969579	8436028969593
<b>Caja: código DUN 14</b>	18436028969064	18436028969545	18436028969569	18436028969583	18436028969606
<b>Material</b>	Plástico OPP MATE + PE OPACO		Plástico OPP BIO TTE + LDPE TTE		
<b>Formato Caja</b>	395 x 255 x 133 mm				
<b>Material Caja</b>	Cartón				
<b>PALET</b>	Madera, Europalet, 9 cajas / capa				

### CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C