

CROQUETA de CHIPIRÓN en su TINTA

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (35%), CALAMAR (24%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes: extracto de pimentón y curcumina), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), aceite de girasol, mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, chalota, tinta de SEPIA pasteurizada (2%) (tinta de SEPIA, agua, sal, espesantes: goma xantana), tomate triturado (tomate fresco y sal), gelatina de cerdo, cebolla, ajo, gelificante: metilcelulosa, perejil, sal, aceite de oliva, azúcar y almidón de maíz.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN, MOLUSCOS Y LECHE Y DERIVADOS

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

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acimalida: 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

Todos los ingredientes están libres de OGM.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	807 kJ/ 192 kcal
Grasas	9,8 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de Carbono	17,5 g
de los cuales azúcares	4 g
Proteínas	8,6 g
Sal	0,8 g

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 tinta de chipirón

Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior negro

MODO DE USO PREPARACIÓN

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

25g

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.

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	25g
Formato Comercial	Bolsa
Peso Neto	350g
Unidades (aprox)	13-15
Unidades por Caja	10
Bolsa: código EAN 13	8436028973521
Caja: código DUN 14	18436028973535
Material	Plástico OPP MATE + PE OPACO
Formato Caja	395 x 255 x 133 mm
Material Caja	Cartón
PALET	Madera, Europalet , 9 cajas / capa

CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

Tª ≤-18°C

P05.R03.281-02.350g

AMEZTOI ANAIK, S.L. Polígono Sansinenea, 10 20740 Zestoa (Gipuzkoa)
T. 943 83 27 53 F. 943 89 05 16 E. ameztoi@ameztoi.com www.ameztoi.com

