

## CROQUETA de CECINA de VACUNO

### INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (49%), pan rallado (maíz tostado (maíz, sal y extracto de malta), harina de TRIGO, agua, sal y levadura), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), cecina ahumada (8%) (carne de vacuno, sal), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de oliva, tocino de cerdo ibérico, MANTEQUILLA, chalota, NATA (estabilizantes: carragenanos y cloruro potásico), gelatina, sal y gelificante: metilcelulosa.



### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

#### CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDEN CONTENER CRUSTÁCEOS, PESCADO, HUEVO, 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

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

35g

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.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	905 kJ/ 217 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	6,1 g
Hidratos de Carbono	16,1 g
de los cuales azúcares	3,1 g
Proteínas	7,5 g
Sal	0,91 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, fuerte, mezclado con cecina, salado  
**Color:** exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos granates

### ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	35g	
Formato Comercial	Bolsa	
Peso Neto	350g	1kg
Unidades (aprox)	13-15	28
Unidades por Caja	10	4
Bolsa: código EAN 13	8436028973576	8436028972074
Caja: código DUN 14	18436028973580	18436028971609
Material	Plástico OPP MATE + PE OPACO	Plástico OPP BIO TTE + LDPE TTE
Formato Caja		395 x 255 x 133 mm
Material Caja		Cartón
PALET		Madera, Europalet , 9 cajas / capa

### CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C