

CROQUETA de QUESO CABRALES

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (57%), 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), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de oliva, queso cabrales (5%) (LECHE cruda de vaca y/o cabra y/o oveja, cuajo, fermentos, sal), NATA (estabilizantes: carragenanos y cloruro potásico), MANTEQUILLA, sal, gelatina, y gelificante: metilcelulosa.



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

Acridamida: 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 acridamida 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 (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	No detectado/25g
Listeria monocytogenes	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.

15g	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.
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.
40g	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.
65g	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)

Valor Energético	865 kJ/ 208/ kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	5,3 g
Hidratos de Carbono	15,6 g
de los cuales azúcares	3 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,84 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 queso cabrales
Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco verdoso

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

	25g	15g	25g	40g	65g
Formato Producto (aprox)	25g	15g	25g	40g	65g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa	Bolsa	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	350g	1kg	1kg	1kg	1kg
Unidades (aprox)	13-15	68-70	38-40	24-26	16
Unidades por Caja	10	4	4	4	4
Bolsa: código EAN 13	8436028969074	8436028969692	8436028969715	8436028969739	8436028969753
Caja: código DUN 14	18436028969088	18436028969705	18436028969729	18436028969743	18436028969767
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