

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO PANKO

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), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, jamón y paleta de cerdo ibérico (7%) (sal, azúcar, conservadores: nitrito sódico y nitrato potásico y antioxidante: ascorbato sódico y corrector de la acidez: citrato trisódico), aceite de oliva, MANTEQUILLA, tocino de cerdo ibérico, chalota, NATA (estabilizantes: carragenanos y cloruro potásico), gelatina, sal 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

Acrylamida: 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 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.

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.
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	937 kJ/ 225 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	6,7 g
Hidratos de Carbono	16,3 g
de los cuales azúcares	2,7 g
Proteínas	7 g
Sal	0,85 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 jamón, salado
Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos granates

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	25g	35g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	1kg	1kg
Unidades (aprox)	38-40	28
Unidades por Caja	4	4
Bolsa: código EAN 13	8436028973323	8436028972517
Caja: código DUN 14	18436028973337	18436028972521
Material	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, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C