

CROQUETA de GAMBÓN PANKO

INGREDIENTES

GAMBÓN (32%) (GAMBÓN, antioxidante: METABISULFITO sódico, corrector de la acidez: ácido cítrico, sacarosa), LECHE entera pasteurizada de vaca (28%), 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 espesante: hidroxipropilmetilcelulosa), aceite de girasol, mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, puerro, ajo, gelatina, vino blanco (SULFITOS), brandy, sal, gelificante: metilcelulosa, perejil y cayena.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN, CRUSTACEOS, SULFITOS Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDE CONTENER PESCADO, HUEVO, SOJA, MOSTAZA Y MOLUSCOS.

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acriticalda: 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.

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 ³ ufc/g
Escherichia coli B-Glucoronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp*	No detectado/25g
Listeria monocytogenes*	< 10 ² ufc/g

*Criterios de seguridad alimentaria en base a REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	832 kJ/ 198 kcal
Grasas	8,8 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de Carbono	20,9 g
de los cuales azúcares	6 g
Proteínas	8,9 g
Sal	1,3 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: dura del congelado, cuajado en frío, textura de bechamel espesa en caliente con tropezos
Olor: neutro, láctico y marisco, sin olores extraños
Sabor: láctico, mezclado con gambón
Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior naranja claro con trozos blancos

MODO DE USO PREPARACIÓN

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

Coctel	FREIDORA: Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 185°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 185°C durante 5 minutos y 30 segundos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	-	35g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	1kg	1kg
Unidades (aprox)	-	28
Unidades por Caja	4	4
Bolsa: código EAN 13	-	8436028973897
Caja: código DUN 14	18436028974297	18436028973900
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

Tª ≤-18°C

P05.R03.122-02

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

