

CROQUETA de ESPINACA y QUESO

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (48%), espinaca (11%), 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 gouda (3%) (LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos lácticos, cuajo microbiano), MANTEQUILLA, 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

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 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 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.

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	853 kJ/ 204kcal
Grasas	10 g
de las cuales saturadas	4,3 g
Hidratos de Carbono	23,5 g
de los cuales azúcares	3,2 g
Proteínas	4,9 g
Sal	1,2 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 espinacas y queso
Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos verdes

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	15g	25g	40g	65g
Formato Comercial			Bolsa	
Peso Neto			1 kg	
Unidades (aprox)	68-70	38-40	24-26	16
Unidades por Caja			4	
Bolsa: código EAN 13	8436028969616	8436028969630	8436028969654	8436028969678
Caja: código DUN 14	18436028969620	18436028969644	18436028969668	18436028969682
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, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

T° ≤ -18°C