

CROQUETA de *BOLETUS EDULIS*

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (47%), hongo *Boletus edulis* (10%), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, 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), aceite de oliva, chalota, MANTEQUILLA, NATA (estabilizantes: carragenanos y cloruro potásico), sal, gelatina, gelificante: metilcelulosa y harina de *Boletus edulis* (0,2%).



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 (<i>Enterobacterias lactosa</i> +)	≤ 10 ⁴ ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-Glucuronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa</i> +	≤ 10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	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	789 kJ/ 189 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	4,2 g
Hidratos de Carbono	16,2 g
de los cuales azúcares	3 g
Proteínas	4,8 g
Sal	0,95 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 hongo
Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos marrones

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

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	8436028969050	8436028969531	8436028969555	8436028969579	8436028969593
Caja: código DUN 14	18436028969064	18436028969545	18436028969569	18436028969583	18436028969606
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