

## CROQUETA de PUCHERO PANKO

### INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (27%), zancarrón (24%), 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), muslo de pollo (7%), tocino ibérico (6%) (tocino de cerdo ibérico y sal), mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, garbanzo, zanahoria, cebolla, aceite de girasol, jamón y paleta de cerdo ibérico (cerdo, sal, azúcar, conservadores: nitrato potásico y nitrito sódico, antioxidante: ascorbato sódico), sal, gelatina y gelificante: metilcelulosa.



### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

#### CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

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

### TRATAMIENTO

#### FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acimalida: 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 <sup>6</sup> ufc/g
Coliformes ( <i>Enterobacterias lactosa +</i> )	≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-Glucuronidasa+	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella spp</i> *	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	< 10 <sup>2</sup> 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	835 kJ/ 200 kcal
Grasas	9,8 g
de las cuales saturadas	3,7 g
Hidratos de Carbono	17 g
de los cuales azúcares	4,6 g
Proteínas	10,2 g
Sal	1,2 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Textura:** dura del congelado, cuajado en frío, textura de bechamel espesa en caliente con tropezos

**Olor:** neutro, del cocido, sin olores extraños

**Sabor:** láctico, fuerte, potente, a carne, garbanzo cocido

**Color:** exterior marrón arena del pan antes de freír, interior marrón de diferentes tonos

**MODO DE USO PREPARACIÓN**

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

**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**

<b>Formato Producto (aprox)</b>	<b>35g</b>
<b>Formato Comercial</b>	Bolsa
<b>Peso Neto</b>	1kg
<b>Unidades (aprox)</b>	28
<b>Unidades por Caja</b>	4
<b>Bolsa: código EAN 13</b>	8436028973910
<b>Caja: código DUN 14</b>	18436028973924
<b>Material</b>	Plástico OPP BIO TTE + LDPE TTE
<b>Formato Caja</b>	395 x 255 x 133 mm
<b>Material Caja</b>	Cartón
<b>PALET</b>	Madera, Europalet , 9 cajas / capa

**CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO****Tª ≤-18°C**

P05.R03.54-02

AMEZTOI ANAIK, S.L. Poligono Sansinenea, 10 20740 Zestoa (Gipuzkoa)  
T. 943 83 27 53 F. 943 89 05 16 E. ameztoi@ameztoi.com www.ameztoi.com

