

## CROQUETA de POLLO y JAMÓN

### INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (37%), pechuga de pollo (22%) (pechuga de pollo, harina de tapioca y sal), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes: extracto de pimentón y curcumina), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de girasol, jamón serrano (5%) (jamón de cerdo, sal, conservadores: nitrito sódico y nitrito potásico, antioxidante: ascorbato sódico), fondo de pollo asado [sal, pollo asado (pollo, sal), extracto de levadura, grasa de pollo, maltodextrina, aroma (TRIGO), almidón modificado de patata, cúrcuma], gelatina, ajo, gelificante: metilcelulosa, pimienta negra y romero.



### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

#### CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDE 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.

### OGM

Todos los ingredientes están libres de OGM.

### IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

### Ultracongelación

18 meses

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Aerobios mesófilos                     | ≤ 10 <sup>6</sup> ufc/g |
| Coliformes (Enterobacterias lactosa +) | ≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g |
| Escherichia coli B-Glucuronidasa+      | ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa +             | ≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Salmonella spp*                        | No detectado/25g        |
| Listeria monocytogenes*                | < 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        | 884 kJ/ 210 kcal |
| Grasas                  | 8,7 g            |
| de las cuales saturadas | 2,2 g            |
| Hidratos de Carbono     | 20,2 g           |
| de los cuales azúcares  | 4,9 g            |
| Proteínas               | 12,9 g           |
| Sal                     | 1,2 g            |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

**Olor:** neutro, sin olores extraños

**Sabor:** láctico, sabroso, mezclado con pollo y jamón

**Color:** exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco amarillento con trozos granates del jamón

**MODO DE USO PREPARACIÓN**

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

|               |  |
|---------------|--|
| <b>40g</b>    | 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.  |
| <b>Cóctel</b> | 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. |

**ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA**

|                          |                                    |                |
|--------------------------|------------------------------------|----------------|
| Formato Producto (aprox) | <b>40g</b>                         | --             |
| Formato Comercial        | <b>Bolsa</b>                       | <b>Bolsa</b>   |
| Peso Neto                | 1kg                                | 1kg            |
| Unidades (aprox)         | 24-26                              | --             |
| Unidades por Caja        | 4                                  | 4              |
| Bolsa: código EAN 13     | 8436028970582                      | --             |
| Caja: código DUN 14      | 18436028970596                     | 18436028973276 |
| 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.R03.09-02.40

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

