

**CROQUETA de *BOLETUS EDULIS* y TRUFA PANKO****INGREDIENTES**

Champiñón, LECHE entera pasteurizada de vaca (25%), pan rallado [maíz tostado (maíz, sal y extracto de malta), harina de TRIGO, agua, sal y levadura], hongo *Boletus edulis* (9%), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y espesante: hidroxipropilmetilcelulosa), mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de girasol, ajo, vino blanco (SULFITOS), gelatina, sal, brisura de trufa de verano (0,2%) (trufa de verano, jugo de trufa y sal), aceite de trufa blanca (0,1%) (aceite de oliva y aroma de trufa blanca) y gelificante: metilcelulosa.

**INFORMACIÓN ALERGÉNICA****CONTIENE**

GLUTEN, SULFITOS Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDEN CONTENER CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, MOSTAZA 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

Todos los ingredientes están libres de OGM.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶ ufc/g
Coliformes (<i>Enterobacterias lactosa</i> +)	≤ 10 ³ ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-Glucoronidas+	≤ 10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa</i> +	≤ 10 ² ufc/g
<i>Salmonella spp</i> *	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	< 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	796 kJ/ 189 kcal
Grasas	8,6 g
de las cuales saturadas	1,9 g
Hidratos de Carbono	22,5 g
de los cuales azúcares	6,9 g
Proteínas	5,6 g
Sal	1,1 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: cuajado en frío, textura de bechamel espesa en caliente
Olor: característico de la bechamel fría y olor de aceite de trufa blanca.
Sabor: láctico mezclado con hongos, trufa de verano y aceite de trufa blanco.
Color: blanco marrón, con tropezos oscuros

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.
25g*	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.

* BAJO PEDIDO

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	Coctel	25g*	35g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	1 kg	1kg	1kg
Unidades (aprox)	-	38-40	28
Unidades por Caja	4	4	4
Bolsa: código EAN 13	-	8436028976171	8436028975082
Caja: código DUN 14	18436028975843	18436028976185	18436028975096
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.R03.69-02.PANKO

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

