



## CROQUETA de JAMÓN IBÉRICO

### INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (50%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes: extracto de pimentón y curcumina), 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, jamón ibérico y paleta de cerdo ibérico (7%) (cerdo, sal, azúcar, conservadores: nitrato potásico y nitrito sódico, antioxidante: ascorbato sódico), tocino de cerdo ibérico, chalota, 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

Acriticalda: 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 (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidas+	≤ 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	1052 kJ/ 252 kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	4,1 g
Hidratos de Carbono	20,9 g
de los cuales azúcares	7,5 g
Proteínas	7,9 g
Sal	1,1 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 jamón, salado  
**Color:** exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos granates



## MODO DE USO PREPARACIÓN

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

<b>15g</b>	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 185°C durante 4 minutos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.
<b>25g</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.
<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>65g</b>	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 185°C durante 6 minutos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.

## ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	15g	25g	40g	65g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	1kg	1kg	1kg	1kg
Unidades (aprox)	68-70	38-40	24-26	16
Unidades por Caja	4	4	4	4
Bolsa: código EAN 13	8436028969371	8436028969395	8436028969418	8436028969432
Caja: código DUN 14	18436028969385	18436028969408	18436028969422	18436028969446
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.R03.01-02

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

