

**CROQUETA DE BACALAO****(Sin Gluten)****INGREDIENTES**

LECHE entera pasteurizada de vaca, bacalao (13%), pan rallado sin gluten (harina de arroz, aceite de girasol alto oleico, dextrosa de maíz, sal, gasificante, (bicarbonato sódico), emulgente (mono y diglicérido de ácidos grasos), regulador de pH, (fosfato monocalcico) y colorante (caramelo natural y paprika), harina de arroz, MANTEQUILLA, aceite de oliva, almidón de maíz, gelatina de cerdo, ajo, preparado para empanar (almidones (maíz y patata), LECHE en polvo desnatada, emulgentes (trifosfatos, goma guar, goma xantana) y sal.

INFORMACIÓN ALERGÉNICA**CONTIENE**

PESCADO Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDE CONTENER SOJA

TRATAMIENTO**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

PROCESO PARCIALMENTE SUBCONTRATADO (proveedor certificado bajo la norma IFS Food)

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
IRRADIACIÓN**

Todos los ingredientes están libres de OGM.
El producto no ha sido irradiado

Congelación**18 meses****CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| | |
|---|-------------------------|
| Aerobios mesófilos | ≤ 10 ⁶ ufc/g |
| Coliformes (Enterobacterias lactosa +) | ≤ 10 ⁴ ufc/g |
| Escherichia coli B-Glucuronidasa+ | ≤ 10 ² ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa + | ≤ 10 ² ufc/g |
| Salmonella spp | No detectado/25g |
| Listeria monocytogenes | ≤ 10 ² ufc/g |

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))

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*(valores medios por 100g de producto)*

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Valor Energético | 742 kJ/178 kcal |
| Grasas | 9,1 g |
| de las cuales saturadas | 4,2 g |
| Hidratos de Carbono | 17 g |
| de los cuales azúcares | 2,4 g |
| Proteínas | 6,1 g |
| Sal | 1,3 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 bacalao, salado

Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco crema con trozos verdes

MODO DE USO PREPARACIÓN

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

25g

FREIDORA Retirar el producto del envase y freir sin descongelar en aceite muy caliente a 180°C durante 4 minutos, sin sobrecargar la freidora/sartén.

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

| | |
|--------------------------|------------------------------------|
| Formato Producto (aprox) | 25g |
| Formato Comercial | Bolsa |
| Peso Neto | 1g |
| Unidades (aprox) | 38-40 |
| Unidades por Caja | 4 |
| Bolsa: código EAN 13 | 8436028975402 |
| Caja: código DUN 14 | 18436028975386 |
| Material | |
| Formato Caja | |
| Material Caja | Cartón |
| PALET | Madera, Europalet , 9 cajas / capa |

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

P05.R03.79-02

Fabricado por RGSEAA 26.019008/BU
para 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