

CROQUETA de CECINA de VACUNO PANKO

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (49%), 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 espesante: hidroxipropilmetilcelulosa), cecina ahumada (8%) (carne de vacuno, sal), mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de girasol, tocino de cerdo ibérico, chalota, gelatina, sal y gelificante: metilcelulosa.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

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

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acrímalida: 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 (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ³ ufc/g
Escherichia coli B-Glucoronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp*	No detectado/25g
Listeria monocytogenes*	< 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	946 kJ/ 226 kcal
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	3,6 g
Hidratos de Carbono	20,5 g
de los cuales azúcares	6,3 g
Proteínas	8,6 g
Sal	1,2 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, fuerte, mezclado con cecina, salado
Color: exterior marrón arena del pan antes de freir, 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.

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.
Cóctel	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)	35g	Cóctel
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	1kg	1kg
Unidades (aprox)	28	--
Unidades por Caja	4	4
Bolsa: código EAN 13	8436028972074	--
Caja: código DUN 14	18436028971609	18436028974495
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

T° ≤-18°C

P05.R03.49-02

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

