

CROQUETA de POLLO ASADO

INGREDIENTES

Solomillo de pollo (37%), LECHE entera pasteurizada de vaca (31%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes naturales: curcumina y extracto de pimentón), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de oliva, MANTEQUILLA, fondo de pollo asado (sal, pollo asado (pollo, sal), extracto de levadura, grasa de pollo, maltodextrina, aroma (TRIGO), almidón modificado de patata, cúrcuma), sal, ajo, gelatina, gelificante: metilcelulosa, pimienta negra y romero.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDEN CONTENER CRUSTÁCEOS, PESCADO, HUEVO, 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.
•Informar que el producto contiene gelatina de cerdo.

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 ⁴ ufc/g
Escherichia coli B-Glucoronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	No detectado/25g
Listeria monocitogenes	No detectado/25g

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))

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 freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 4 minutos y 30 segundos, sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	771 kJ/ 184 kcal
Grasas	8,1 g
de las cuales saturadas	3,3 g
Hidratos de Carbono	14,6 g
de los cuales azúcares	1,9 g
Proteínas	12 g
Sal	0,86 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
Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior blanco amarillento

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	25g	25g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	350g	1kg
Unidades (aprox)	13-15	38-40
Unidades por Caja	10	4
Bolsa: código EAN 13	8436028969159	8436028969913
Caja: código DUN 14	18436028969163	18436028969927
Material	Plástico OPP MATE + PE OPACO	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