



CROQUETA de POLLO al CURRY

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (37%), solomillo de pollo (23%) (solomillo de pollo, dextrosa, sal, almidón de tapioca, d-xilosa, jarabe de glucosa), 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), aceite de girasol, mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, tomate titulado (tomate y sal), curry (0,8%), gelatina, ajo, sal, fondo de pollo asado (0,2%) (sal, pollo asado (pollo, sal), extracto de levadura, grasa de pollo, maltodextrina, aroma (TRIGO), almidón modificado de patata, cúrcuma) y gelificante: metilcelulosa.

INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN Y LECHE Y DERIVADOS

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

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acridamida: 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 acridamida 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 ⁶ ufc/g
Coliformes (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ³ 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

*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	883 kJ/ 210 kcal
Grasas	9,7 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de Carbono	18,1 g
de los cuales azúcares	4,7 g
Proteínas	12,3 g
Sal	1,2 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, sabor a especias.

Color: exterior marrón arena del pan antes de freír, interior amarillo intenso.

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 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.

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	25g	35g
Formato Comercial	Bolsa	Bolsa
Peso Neto	1kg	1kg
Unidades (aprox)	38-40	28
Unidades por Caja	4	4
Bolsa: código EAN 13	8436028970964	8436028976607
Caja: código DUN 14	18436028970978	18436028976611
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.R03.88-02.PANKO

AMEZTOI ANAIK, S.L. Poligono Sansinenea, 10 20740 Zestoa (Gipuzkoa)
T. 943 83 27 53 F. 943 89 05 16 E. ameztoi@ameztoi.com www.ameztoi.com

