

## CROQUETA de GAMBÓN PANKO

### INGREDIENTES

GAMBÓN (32%) (GAMBÓN, antioxidante: METABISULFITO sódico, corrector de la acidez: ácido cítrico, sacarosa), LECHE entera pasteurizada de vaca (28%), 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, puerro, ajo, gelatina, vino blanco (SULFITOS), brandy, sal, gelificante: metilcelulosa, perejil y cayena.



### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

#### CONTIENE

GLUTEN, CRUSTACEOS, SULFITOS Y LECHE Y DERIVADOS

PUEDE CONTENER PESCADO, HUEVO, SOJA, MOSTAZA 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 ( <i>Enterobacterias lactosa</i> +)	≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-Glucoronidasa+	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa</i> +	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella spp</i> *	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	< 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	832 kJ/ 198 kcal
Grasas	8,8 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de Carbono	20,9 g
de los cuales azúcares	6 g
Proteínas	8,9 g
Sal	1,3 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Textura:** dura del congelado, cuajado en frío, textura de bechamel espesa en caliente con tropezos  
**Olor:** neutro, láctico y marisco, sin olores extraños  
**Sabor:** láctico, mezclado con gambón  
**Color:** exterior marrón arena del pan antes de freír, interior naranja claro con trozos blancos

**MODO DE USO PREPARACIÓN**

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

<b>Coctel</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>35g</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.

**ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA**

<b>Formato Producto (aprox)</b>	-	<b>35g</b>
<b>Formato Comercial</b>	Bolsa	Bolsa
<b>Peso Neto</b>	1kg	1kg
<b>Unidades (aprox)</b>	-	28
<b>Unidades por Caja</b>	4	4
<b>Bolsa: código EAN 13</b>	-	8436028973897
<b>Caja: código DUN 14</b>	18436028974297	18436028973900
<b>Material</b>	Plástico OPP BIO TTE + LDPE TTE	
<b>Formato Caja</b>	395 x 255 x 133 mm	
<b>Material Caja</b>	Cartón	
<b>PALET</b>	Madera, Europalet , 9 cajas / capa	

**CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO**

Tª ≤-18°C

P05.R03.122-02

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

