



CROQUETA de EXPLOSIÓN de JAMÓN PANKO

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (46%), pan rallado [maíz tostado (maíz, sal y extracto de malta), harina de TRIGO, agua, sal y levadura], jamón serrano (9%) (jamón de cerdo, sal, conservadores: nitrito sódico y nitrato potásico, antioxidante: ascorbato sódico), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y espesante: hidroxipropilmetilcelulosa), jamón y paleta de cerdo ibérico (8%) (cerdo, sal, azúcar, conservadores: nitrato potásico y nitrito sódico, antioxidante: ascorbato sódico), mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de girasol, gelatina 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

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

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	$\leq 10^6$ ufc/g
Coliformes (Enterobacterias lactosa +)	$\leq 10^3$ ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidasa+	$\leq 10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	$\leq 10^2$ 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	1056 kJ/ 253 kcal
Grasas	16 g
de las cuales saturadas	7,2 g
Hidratos de Carbono	20 g
de los cuales azúcares	2,8 g
Proteínas	7,3 g
Sal	1,38 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 jamón, 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.
-----	--

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	35g
Formato Comercial	Bolsa
Peso Neto	1kg
Unidades (aprox)	28
Unidades por Caja	4
Bolsa: código EAN 13	8436028973835
Caja: código DUN 14	18436028973849
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.R03.449-02.PANKO

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

