

## 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

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

### TRATAMIENTO

#### FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acrílamida: 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 acrílamida 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	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 freír, 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)	<b>35g</b>
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. Poligono Sansinenea, 10 20740 Zestoa (Gipuzkoa)  
T. 943 83 27 53 F. 943 89 05 16 E. ameztoi@ameztoi.com www.ameztoi.com