

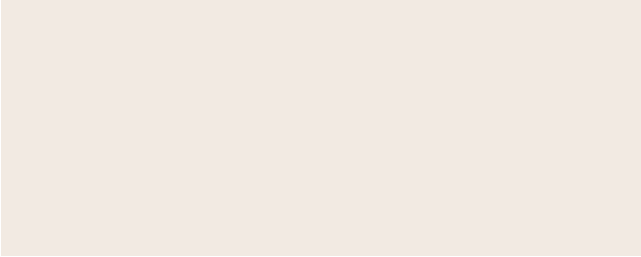


CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

(Sin Gluten)

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca, jamón y paleta de cerdo ibérico (9%)(cerdo, sal, azúcar, conservadores, (nitrat potásico, notrato sódico), antioxidante (ascorbato sodico), harina de arroz, pan rallado sin gluten (harina de arroz, aceite de girasol alto oleico, dextrosa de maíz, sal, gasificante, (bicarbonato sódico), emulgente (mono y diglicérido de ácidos grasos), regulador de pH, (fosfato monocalcico) y colorante (caramelo natural y paprika), MANTEQUILLA, aceite de oliva, txalota, almidón de maíz, preparado para empanar (almidones (maíz y patata), LECHE en polvo desnatada, emulgentes (trifosfatos, goma guar, goma xantana y sal)),sal y gelatina de cerdo.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE	LECHE Y DERIVADOS
----------	-------------------

PUEDE CONTENER PESCADO Y SOJA

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

PROCESO PARCIALMENTE SUBCONTRATADO (proveedor certificado bajo la norma IFS Food)

CARACTERISTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERISTICAS 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
-----------------	---

Congelación
18 meses

CARACTERISTICAS 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 monocytogenes	≤ 10 ² ufc/g

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))

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
(valores medios por 100g de producto)		
Valor Energético	858 kJ/ 205 kcal	
Grasas	10,5 g	
de las cuales saturadas	4,9 g	
Hidratos de Carbono	18,7 g	
de los cuales azúcares	2,6 g	
Proteínas	8 g	
Sal	1 g	

CARACTERISTICAS 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.

25g	FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 180°C durante 4 minutos, sin sobrecargar la freidora/sartén.
-----	---

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

Formato Producto (aprox)	25g
Formato Comercial	Bolsa
Peso Neto	1g
Unidades (aprox)	38-40
Unidades por Caja	4
Bolsa: código EAN 13	8436028975419
Caja: código DUN 14	18436028975393
Material	
Formato Caja	
Material Caja	Cartón
PALET	Madera, Europalet , 9 cajas / capa

CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

Tª ≤-18°C

P05.R03.78-02

Fabricado por RGSEAA 26.019008/BU
para AMEZTOI ANAIAK, 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