

## CROQUETA de BACALAO 25 g

### INGREDIENTES

**Leche entera pasteurizada de vaca (48%), pan rallado** (harina de trigo, agua, levadura biológica, colorantes curcumina y extracto de pimentón), **bacalao (*Gadus morhua*) (12%)** (bacalao (pescado), agua y sal), **harina de trigo y almidón de trigo, aceite de oliva, preparado para empanado** (almidón, harina de trigo, sal, espesante goma xantana), **cebolla, mantequilla (derivado de leche), nata pasteurizada** (nata (leche) y estabilizante carragenano), **gelificante metilcelulosa y perejil.**

### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

**Contiene** gluten, pescado, leche y derivados.

Puede contener trazas de crustáceos, huevo, soja, frutos de cáscara, apio, sulfitos y moluscos.



### PRESENTACIÓN COMERCIAL

Formato comercial	Bolsa
Material	Plástico BOPP/ PE HFP
Código EAN 13	bolsa: 8436028969470 caja:8436028969487
Unidades	38-40
Peso neto	1 kg
Fecha Consumo Preferente	18 meses
Condiciones Conservación	-18°C 
Condiciones Envasado	ultracongelado

### MODO DE PREPARACIÓN



FRITURA

Retirar el producto de la bolsa, freír sumergiéndolo en abundante aceite a 180°C durante 4 minutos, sin sobrecargar de producto la freidora/sartén. Dejar reposar 90 segundos para que entre bien en calor.

### PRESENTACIÓN LOGÍSTICA

	CAJA 	PALET 	CONDICIONES DE TRANSPORTE
Material	Cartón	Madera	
Dimensiones	390 x 260 x 140 mm	Europalet	
Unidades	4 bolsas	9 cajas / capa	
Peso neto	4 kg	variable según cantidad de capas	
Peso bruto	4,450 kg aprox.	variable según cantidad de capas	

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	815 kJ / 195 kcal
Grasas	10 g
de las cuales saturadas	3,6 g
Hidratos de Carbono	20,1 g
de los cuales azúcares	3,2 g
Proteínas	5,6 g
Sal	1,6 g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

(R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas Grupo A)

Recuento total aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacteriaceas (lactosa positiva)	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g