

CROQUETA de JAMÓN IBÉRICO 25 g

INGREDIENTES

Leche entera pasteurizada de vaca (54%), pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura biológica, colorantes curcumina y extracto de pimentón), **harina de trigo y almidón de trigo, jamón y paleta ibéricos (7%)** (sal, conservadores nitrito sódico y nitrito potásico y antioxidante ácido ascórbico y citrato de sodio) (**leche**), **preparado para empanado** (almidón, harina de **trigo**, sal, espesante goma xantana), **aceite de oliva, mantequilla (derivado de leche), tocino de cerdo ibérico, chalota, nata pasteurizada** (nata (**leche**) y estabilizante carragenano), **gelificante metilcelulosa y sal.**


INFORMACIÓN ALERGÉNICA

Contiene gluten, leche y derivados.

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



PRESENTACIÓN COMERCIAL

Formato comercial	Bolsa
Material	Plástico BOPP/ PE HFP
Código EAN 13	bolsa: 8436028969395 caja:8436028969401
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	1019 kJ / 244 kcal
Grasas	16 g
de las cuales saturadas	6,1 g
Hidratos de Carbono	17,8 g
de los cuales azúcares	3,3 g
Proteínas	7,3 g
Sal	1,3 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 ⁶ ufc/g
Enterobacteriaceas (lactosa positiva)	< 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella spp	ausencia/25g
Listeria monocytogenes	< 10 ² ufc/g