

FECHA: 28-10-24 ED: 00

CÓDIGO PRODUCTO	7209
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETA MAESTRA DE COCHINILLO 3b x 1kg
FAMILIA	CROQUETA
SUBFAMILIA	croqueta
PESO NETO UNITARIO	3,00 kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 3 bolsas de croquetas cochinillo, de 1 kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETA DE COCHINILLO CON MANZANA Y CASTAÑA. PLATO PREPARADO
ULTRACONGELADO.

Ingredientes: **Relleno (85%)**: agua, carne de cochinillo (23%), carne de cerdo (12%), cebolla, manzana (7%), castaña (7%), harina de **trigo**, almidón modificado, almidón, brandy, zanahoria, vino rancio [vino, **sulfito** (E 224), aromas, esencias, ácido ascórbico], manteca de cerdo, ajo, aceite de oliva, sal, aceite de nabina, especias. **Porcentajes calculados en base al relleno**. **Empanado**: pan rallado (harina de **trigo**, harina integral de **trigo**, agua, sal, levadura), agua, preparado para rebozar (harina de **trigo**, almidón modificado, sal).

Puede contener trazas de **apio, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, huevo, leche, soja y frutos de cáscara**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Freidora: Freir a 180°C durante 5-5,5 minutos.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	790/189	9%
Grasas (g)	8,9	13%
de las cuales saturadas (g)	3,1	16%
Hidratos de carbono (g)	19	7%
de los cuales azúcares (g)	5,8	6%
Fibra alimentaria (g)	1	-
Proteína (g)	7,6	15%
Sal (g)	0,90	15%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	<10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	ufc/g
<i>Salmonella</i> spp. (25g)	no detectado	no detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles declaraciones:

SIN GRASAS HIDROGENADAS SIN COLORANTES
 SIN ACEITE DE PALMA



Vida útil: 24 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad