

FECHA	26-10-20	EDICIÓN	03
CODIGO PRODUCTO	2310		
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETÓN JAMÓN IBÉRICO 4bx1kg		
FAMILIA	CROQUETAS		
SUBFAMILIA	Croquetas		
PESO NETO UNITARIO	4 Kg		
MARCA	MAHESO		

## PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de croquetas de ibérico, de 1 Kg cada una.

## COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Relleno (89%): Agua, harina de **trigo**, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], jamón y paleta ibéricos (7%) [Jamón y paleta, sal, conservador (E 250)], jamón serrano (6,5%) [jamón, sal, conservador (E 252, E 250), antioxidante (ascorbato sódico)], almidones (contiene **trigo**), suero de **leche**, **leche** desnatada en polvo, panceta de cerdo ibérico, sal, aceite de girasol, aroma (contiene **leche**) y aroma de humo . (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Empanado (11%): Pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal, dextrosa, cacao), harina de **trigo**, agua, levadura, sal y almidón modificado. Consultar **trazas de alérgenos**.

## ALÉRGENOS

Contiene leche y trigo.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **soja, huevo, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara y apio**.

## PREPARACIÓN

Dejar descongelar las croquetas en la nevera durante 4h aproximadamente

Freír las croquetas, en sartén o freidora, en pequeñas cantidades (3 unidades), con abundante aceite a 170 °C durante 7 minutos.

## CONSERVACIÓN

En el congelador a -18°C: Ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado

## VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g: Valor energético: 849.9 kJ/203.1 kcal. Grasas: 9.9 g, de las cuales saturadas: 2.9 g. Hidratos de carbono: 21.0 g, de los cuales azúcares: 3.5 g. Fibra alimentaria: 1.8 g. Proteínas: 6.6 g. Sal: 1.00 g.

## ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

## OTRAS CARACTERÍSTICAS

**Possibles declaraciones:**

- ✓ Sin GRASAS HIDROGENADAS
- ✓ SIN COLORANTES

Peso unitario: 65 g aprox.

Vida útil: 24 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

**Depto. Calidad**