

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
	FECHA:	25-03-22
	EDICIÓN:	02
CÓDIGO PRODUCTO:	3329	
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	CROQUETA JAMÓN SIN GLUTEN 12e x 300g	
FAMILIA:	Croquetas	
SUBFAMILIA:	Croquetas jamón	
PESO NETO UNITARIO:	3,6 kg	
MARCA:	Maheso	

PRESENTACIÓN

Caja con 12 estuches de croquetas sin gluten, de 300 g cada uno.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO SIN GLUTEN. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: **leche** fresca pasteurizada, jamón serrano (10%) (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (E 301)), almidón , preparado para rebozar [harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, colorante (E 150a), especias, harina de maíz, almidón , almidón modificado,-gasificantes (E 500ii, E 450i), espesantes (E 412, E 461, E 1422)], agua, almidón modificado, gelatina, aceites vegetales (*), sal. (*) Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote. Consultar **trazas de alérgenos**.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Freidora: Freír las croquetas a 180°C de 3.5 a 4 minutos hasta que estén bien doradas.

Sartén: Freír en abundante aceite bien caliente, a fuego medio, durante 3 a 3.5 minutos, dándoles la vuelta hasta que estén bien doradas.

Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Si se descongela, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	673/160	8%
Grasas (g)	3,9	6%
de las cuales saturadas (g)	1,6	8%
Hidratos de carbono (g)	22	8%
de los cuales azúcares (g)	2,9	3%
Proteína (g)	9,5	19%
Sal (g)	1,2	21%

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

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles declaraciones:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN ACEITE DE PALMA
SIN GLUTEN



Vida útil: 24 meses.

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad