

**DENOMINACI**
**CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN**
**DESCRIPCIÓN**

Crujientes croquetas elaboradas con trocitos de pollo, jamón y una cremosa bechamel. Fuente de proteína.

**INGREDIENTES**

Nuestra receta: Bechamel cremosa, carne de pollo y pavo de crianza propia, trocitos de jamón y nuestro rebozado original.  
 Ingredientes: Masa (85%): Bechamel (caldo de ave y **LECHE** desnatada (48%)), carne (33%) [pollo (47%)\*, jamón de pavo marinado (pavo, agua, sal, especias, aroma natural), jamón curado de cerdo (10%)\* (jamón fresco de cerdo, sal)], harina y almidón de **TRIGO**, aceite de girasol, sal, aroma y antioxidante (E-301).

Empanado (15%): **PAN** rallado [harina de **TRIGO**, agua, **GLUTEN** de **TRIGO**, sal, aceite de oliva, levadura, gasificantes (E-450i, E-500ii)], albúmina de **HUEVO**, antioxidante (ascorbato sódico), sal, conservador (sorbato potásico), espesante (goma guar) y estabilizante (goma xantana).

**EN ESTA FÁBRICA SE PRODUCEN OTROS ALIMENTOS QUE CONTIENEN SOJA, SULFITOS, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y APIO.**

\*% expresado sobre la carne de la masa.

**PREPARACIÓN**

FREIDORA: Precalentar y freír durante 3,5 min a 180°C.

SARTÉN: Precalentar con abundante aceite y freír a fuego medio alto durante 3 min, dar vuelta y cocinar otros 3 min. No freír muchas croquetas simultáneamente.

Este producto debe cocinarse completamente antes de su consumo. Evitar el contacto con otros alimentos listos para el consumo, poniendo especial cuidado en la limpieza de las manos y utensilios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g	IR (%)*	Por ud (g)	IR (%)*	INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (100g)
Valor energético (kJ/kcal)	718/ 171	9			<i>Coliformes</i> : <10 <sup>4</sup> ufc/g
Grasas (g)	7,7	11			<i>E.coli</i> : <5x10 <sup>2</sup> ufc/g
de las cuáles saturadas (g)	1,3	7			
Hidratos de Carbono (g)	16,7	6			
de los cuáles azúcares (g)	2,1	2			
Fibra alimentaria (g)	<1,0				
Proteína (g)	8,6	17			
Sal (g)	1,29	22			

\*Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kCal)

**PRODUCTO CONFORME CON LOS SIGUIENTES REGLAMENTOS Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES**

- Reglamento (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005**, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008**, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) 1881/2006**, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005**, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010**, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 1801/2008**, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Documento de Orientación de la Comisión Europea** en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta.

**ENVASADO Y ETIQUETADO**

FORMATO			BANDEJA LIBRE SERVICIO 250 x 140 x 36 mm
SA/H.S. CODE			040315
EAN-13			8436000461039
Envasado			Atmósfera protectora
Peso neto / volumen			380 g
Peso unidad (gramos)			31,5 ± 0,5
Unidades / envase			12
Conservación			Refrigeración: 0° / +4° C
Vida útil comercial			12 días
Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir en 3 días y siempre antes de caducar.			

**CÓDIGO / Nº REVISIÓN / FECHA**

ET-318	21.21	05/03/2021
AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. PLAZA, CALLE MANFREDONIA, 4. 50197-ZARAGOZA (ESPAÑA). TEL.: 976470003 e-mail: <a href="mailto:info@aldelis.com">info@aldelis.com</a>		

DENOMINACIÓN

CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN



CÓDIGO / N° REVISIÓN / FECHA

ET-318

21.21

05/03/2021

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. P.I. PLAZA, CALLE MANFREDONIA, 4. 50197-ZARAGOZA (ESPAÑA).

TEL.: 976470003 e-mail: [info@aldelis.com](mailto:info@aldelis.com)