| 01 | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| 392 | | | |
| CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN 8b x 500 g CROQUETAS | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

PRESENTACIÓN

Caja con 8 bolsas de croquetas caseras de jamón, de 500 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETAS DE JAMÓN. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Relleno (88%): Agua, harina de *trigo*, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], jamón serrano (6%) [jamón, sal, azúcar, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (ascorbato sódico)], cebolla, almidón de *trigo* y de maíz, aceite de girasol, suero de *leche*, sal, texturizado de *trigo*, aroma (contiene *leche*), aroma de humo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631), dextrosa y especias (contiene *apio*). (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Empanado: pan rallado (harina y salvado de *trigo*, agua, sal y levadura), agua, harina de *trigo*, proteína de *soja*, albúmina de *huevo*, espesante (E 464) y conservador (sorbato potásico). Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene: gluten, leche, apio, huevo y soja.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 4.5 minutos 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.

Una vez descongelado o volver a congelar.

Plato precocinado ultracongelado

| Mod. R2220 | Rev. 0 / 7-1-98 | Ed. 0 | Pág. /Pasa a pág. |
|------------|-----------------|-------|-------------------|

GEDESCO S.A.

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA | 100g | Porción de 83g /3 uds | % IR* |
|-------------------------------|-----------|--------------------------|-------|
| Valor energético (kJ/kcal) | 773 / 185 | 644 / 154 | 8% |
| Grasas (g) | 9,0 | 8 | 11% |
| de las cuales saturadas (g) | 3,7 | 3,1 | 15% |
| Hidratos de carbono (g) | 20 | 17 | 6% |
| de los cuales azúcares (g) | 2,6 | 2,2 | 2% |
| Fibra alimentaria (g) | 1,6 | 1,3 | - |
| Proteínas (g) | 5,3 | 4,4 | 9% |
| Sal (g) | 0,7 | 0,58 | 12% |

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

Este envase contiene 6 porciones aproximadamente

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

| | valor | valor | |
|-------------------------|--------------|--------------|----------|
| | objetivo | 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 monocttogenes | < 10 | 100 | ufc/g |

Elaborado, revisado y aprobado por: Magda Serra

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles claim's: SIN GRASAS HIDROGENADAS

Peso unitario 28g aprox 16-18 croq/bolsa aprox

Vida útil 18 meses

| Mod. R2220 | Rev. 0 / 7-1-98 | Ed. 0 | Pág. /Pasa a pág. |
|------------|-----------------|-------|-------------------|