

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
---------------------	---

FECHA ED.	19-05-16	EDICIÓN	00
FECHA REV.	25-10-16	REVISIÓN	01

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	3329
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	CROQUETAS DE JAMÓN SIN GLUTEN 12e x 300g
<b>FAMILIA</b>	CROQUETAS
<b>SUBFAMILIA</b>	Croquetas caseras
<b>PESO NETO UNITARIO</b>	3.6 Kg
<b>MARCA</b>	MAHESO

<b>PRESENTACIÓN</b>
---------------------

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

<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>
--------------------------------

CROQUETAS DE JAMÓN SIN GLUTEN. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Relleno (84%): producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), jamón serrano (12%) [jamón, sal, azúcar, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (E 301)], harina de arroz, almidón, almidón de patata, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], almidón modificado, aroma (contiene **leche**), aroma de humo, aceite de girasol, potenciadores del sabor (E 621, E 631, E 627), sal, dextrosa y especias (contiene **apio**). (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Empanado: Pan rallado [harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, emulgente (E 471), colorante (caramelo natural), especias], agua, fécula de patata, harina de maíz, sal, almidón y espesante (E 415). Consultar **trazas de alérgenos**.

#### ALERGENOS

Contiene leche y apio.

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

<b>PREPARACIÓN</b>
--------------------

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 3-3.5 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.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	696/166	8%
Grasas (g)	6,4	9%
de las cuales saturadas (g)	3,2	16%
Hidratos de carbono (g)	21	8%
de los cuales azúcares (g)	3,1	3%
Fibra alimentaria (g)	1,9	-
Proteínas (g)	4,8	10%
Sal (g)	1,0	17%

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

## 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

Elaborado, revisado y aprobado por:

*Magda Serra*

## OTRAS CARACTERÍSTICAS

SIN GRASAS HIDROGENADAS

**SIN GLUTEN**

Peso unitario: 30 g aprox

10 uds/estuche aprox.

Vida útil 18 meses.