

FECHA: 30-12-24 ED: 05

CÓDIGO PRODUCTO	3329
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETA JAMÓN SIN GLUTEN 12e x 300g
FAMILIA	CROQUETAS
SUBFAMILIA	croquetas
PESO NETO UNITARIO	3,60 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: Relleno (80%): agua, almidones, jamon serrano (12%) [jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E 252, E 250) y antioxidante (E 301)], preparado lácteo en polvo [lactosa (**leche**), grasa de **leche**, proteínas de la **leche**], harina de arroz, margarina [grasa de palma y girasol, agua, aceites vegetales (colza, palma, girasol), emulgente ((E471), sal, acidulante (E 330), aroma], almidón modificado, aceite vegetal (*), aromas, aroma de humo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631). *Porcentajes calculados en base al relleno*. Empanado (20%): preparado para rebozar [harina de arroz y maíz, almidón, almidones modificados, dextrosa, sal, emulgente (E 471), gasificantes (E 450, E 500), espesantes (E 412, E 461), color caramelo, fibra de bambú, especias], agua. Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote. Consultar **trazas de alérgenos**.

Puede contener trazas de **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 (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	813/194	10%
Grasas (g)	7,5	11%
de las cuales saturadas (g)	2,7	14%
Hidratos de carbono (g)	27	10%
de los cuales azúcares (g)	3,9	4%
Fibra alimentaria (g)	1	-
Proteína (g)	4,1	8%
Sal (g)	1,2	20%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	<10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	no detectado	no detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles declaraciones:

JAMÓN DE ORIGEN NACIONAL FUENTE DE PROTEÍNAS
 SIN GRASAS HIDROGENADAS SIN GLUTEN



Vida útil: 24 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad