

Ficha técnica



CROQUETA DE JAMÓN

<p>Ingredientes</p>	<p><u>Masa:</u> harina de TRIGO, cebollas, fiambre (20%) (carne de cerdo, agua, fécula de paleta, sal, proteína de SOJA, dextosa, proteínas de animales, gelificante, (E407), emulgente (E451i), antioxidante (E301), espesantes (E412) (E415) (E417), conservador (E250), harina de arroz, estabilizadores (E410) (E508), colorante (E102), aromas, y aroma de humo), aceites refinados (girasol), emulsionante (E471) (E322), sal, acidulante (E330), conservante (E202), antioxidante (E303) (E304), aroma y colorante (E160a)), aceite de girasol, sal, ajos, bacon (panceta de cerdo, agua, sal, estabilizadores (E451i) (E450iii) (E450v) (E407a), azúcar, antioxidante (E316) (E311iii), potenciador del sabor (E621), conservador (E205) y aceite de girasol), perejil, sorbato de potasio (E-202), ácido ascórbico (E-300) y especias.</p> <p><u>Rebosado:</u> pan rallado (harina de trigo, agua, levadura, sal, anticongelante (E170), emulgente (E472e), ácido ascórbico y encinas), encolante (almidón modificado, harina de maíz, sal, clara de HUEVO en polvo, emulgente (E471)), perejil, sal y especias.</p>
<p>Alérgenos</p>	<p>Contiene gluten, soja y huevos. Puede contener pescado.</p>
<p>Durabilidad</p>	<p>364 días desde la fecha de fabricación</p>
<p>Descripción</p>	<p>Croqueta de sabor artesano. Peso entre 25 y 30 gr.</p>

Almacenamiento, conservación y transporte	En congelación a -18 °C
Modo de preparación	Freír en aceite a 180° C durante 5 minutos aprox.
Identificación del fabricante	Tinerfeña de Pastas, S.L. C.I.F.: B38265070 N.R.S.I.:26.03.004/TF

FORMATOS			
Referencia	10070	10089	10063
EAN	8436010470700	8436010470892	8436010470632
Presentación	Granel	Granel	Bolsa 500 gr.
Cajas	Cajas de 8 Kg.	Cajas de 4 Kg.	Cajas de 12 unidades.

GRUPO POBLACIONAL AL QUE VA DIRIGIDO: es un producto apto para consumidores intolerantes a la lactosa. No apto para aquellos que son intolerantes al gluten, soja, huevos y pescado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS.

VALOR ENERGÉTICO	KJ/ KCAL 970/232g
Grasas	9g
De las cuales saturadas	1g
Hidratos de carbono	7g
De los cuales azúcares	1g
proteínas	10g
sal	0.7g

Valores paramétricos microbiológicos permitidos

- Comidas preparadas:
 - o Según el Real Decreto 135/2010: Listeria monocytogenes → ausencia en 25 gramos.

