

CROQUETÓN DE JAMÓN

Cod Geland: 22060 Cod Jet: 2038

Cod. Producto
28168



Información de Venta:

Unidad de Venta:	3 Kg	Presentación:	3 x 1 Kg	Formato:	1Kg
EAN 14 Máster:	18436023327975	EAN 13 Envase:	8436023327978	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Masa croqueta 85% (agua, harina de TRIGO, jamón curado 16% (jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidantes (E-331, E-301) y conservadores (E-252, E-250)), jamón ibérico 4% (Jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E-252, E-250)), aceite de girasol, LECHE en polvo, sal, aroma de jamón curado (aroma y potenciadores de sabor (E-621 y E-635)), especias), empanado 15% (harina de TRIGO, almidón, agua, sal, levadura, espesante E-412).

Alérgenos:

Contiene leche y cereales con gluten. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos secos de cáscara, huevo, pescado, crustáceos, soja, sulfitos y moluscos.

Elaborado en España

Peso Pieza: 60 g +/- 5g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 5-6 minutos hasta que estén bien dorados. Dejad reposar 1 minuto antes de servir.

Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Todos los envases de este producto han sido pasados por el detector de metales utilizando como testigos de verificación Férrico 2'5 mm, No Férrico 2'5 mm y 3mm inoxidable

Información Nutricional cada 100gr de producto (Reg 1169/2011) :

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
763kJ---182kcal	6.7g	22.2g	7.3g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
2.1g	4g	1g	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

CROQUETÓN DE JAMÓN

Cod Geland: 22060 Cod Jet: 2038

Cod. Producto

28168



Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
176	11	16	80 x 120 cm	528 Kg	175 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina Transparente	220 x 200 mm	10 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Master pequeño Geland	290 x 190 x 145 mm	155 g	3 Kg

Tabla de Control de Alérgenos:

Constituyendo	Presente en el Producto	Presente en el mismo establecimiento de fabricación
El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete		
Frutos secos de cáscara es decir, almendras(<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas(<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal)(<i>Junglas regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, castañas de para (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos, (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
Las semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo, por ejemplo, pasta, aceite, etc.		
La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa, caseína, polvo, etc	X	
Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteínas de huevo y productos a base de huevo.		X
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado		X
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...		X
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteínas y productos derivados.		X
Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Apio y derivados		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X
Mostaza o sus derivados		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos.		X

Información Microbiológica (Reg 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=1000, M=10000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	Ausencia / 25 g	< 100 ufc/g

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

CROQUETÓN DE JAMÓN

Cod Geland: 22060 Cod Jet: 2038

Cod. Producto
28168



Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos	Melamina
5,0 µg/ kg peso fresco	2.5ppm

Información organoléptica:

Color:

Dorado

Sabor:

A jamón

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es