

Mini Croqueta de jamón

22076

Cod. Producto
28200



Información de Venta:

Unidad de Venta:	3 Kg	Presentación:	3 x 1 Kg	Formato:	1Kg
EAN 14 Máster:	18436023324547	EAN 13 Envase:	8436023324540	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Masa croqueta 81% (jamón ibérico 20% (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-250, E-251, E-252, antioxidante E-316), harina de **trigo**, carne de cerdo confitada 10% (carne de porcino, agua, sal, almidón modificado, proteína de **soja**, emulgentes E-407a, E-415, antioxidantes E-331iii, E-301, pimienta), aceite de girasol, agua, sal, **leche** en polvo, , potenciador del sabor glutamato monosódico, aroma (sustancias aromatizantes, antiaglomerante E-551, emulsionante E-414), especias), empanado 19% (harina de **trigo**, almidón, agua, sal, levadura, colorantes E-160e, E-160a, 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, apio, sulfitos y moluscos.

Origen: España

Peso Pieza: 13 g +/- 2g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1-2 minutos hasta que estén bien dorados. Dejad reposar 1 minuto antes de servir.

Conservación:

En frigorífico: 24 horas. 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 (Reg 1169/2011):

Valor Energético

Proteínas

Hidratos de Carbono

Grasas

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es



Mini Croqueta de jamón

22076

Cod. Producto

28200



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	6 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,caseina,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		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		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
m=100, M=1000 ufc/g

Escherichia Coli
m=10, M=100 ufc/g

Salmonella spp
Ausencia / 25 g

Listeria monocytogenes
< 100 ufc/g

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es


Mini Croqueta de jamón

22076

Cod. Producto

28200



Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos
5,0 µg/ kg peso fresco

Melamina
2.5ppm

Información organoléptica:

Color:

Dorado

Sabor:

A jamón

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es