

## Croqueta artesana de jamón

Cod. Producto  
282060



### Información de Venta:

<b>Unidad de Venta:</b>	3 Kg	<b>Presentación:</b>	3 x 1 Kg	<b>Formato:</b>	1Kg
<b>EAN 14 Máster:</b>	X	<b>EAN 13 Envase:</b>	X	<b>Punto Verde:</b>	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 y moluscos.

#### Elaborado en España

**Peso Pieza:** 36 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 congelador a -18°C: 24 Meses

#### Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, cocción (PCC2), enfriamiento, dosificado, encolado, empanado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC3), paletizado, almacenamiento.

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

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Croqueta artesana de jamón



Cod. Producto  
282060

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

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

### 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 pequeno 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(Amygdalus communis L.), avellanas(Corylus avellana), nueces (de nogal)(Junglas regia),anacardos (Anacardium occidentale), pacanas, castañas de para (Bertholletia excelsa), pistachos,(Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de australia (Macadamia ternifolia) 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		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		
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

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Croqueta artesana de jamón

Cod. Producto  
282060



### 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

### Información Química (Reglamento 1881/2006):

Cadmio	Dioxinas	Melamina	PCBs	Plomo
0,05 mg/kg peso fresco	1,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	1,5 pg/g peso fresco	0,10 mg/kg peso fresco

### Información organoléptica:

**Color:**

Dorado

**Sabor:**

A jamón

**Olor:**

Característico del producto

**Textura:**

Firme

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)