GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

FECHA	19-05-16	EDICIÓN	00
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33329
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETAS DE JAMÓN 12e x 300g
FAMILIA	CROQUETAS
SUBFAMILIA	Croquetas caseras
PESO NETO UNITARIO	3.6 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 12 estuches de croquetas de jamón sin gluten, de 300g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETAS DE JAMÓN. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Relleno (84%): producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), jamón serrano (12%) [jamón, sal, azúcar, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (E 301)], harina de arroz, almidón, almidón de patata, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], almidón modificado, aroma (contiene **leche**), aroma de humo, aceite de girasol, potenciadores del sabor (E 621, E 631, E 627), sal, dextrosa y especias (contiene **apio**). (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Empanado: Pan rallado [harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, emulgente (E 471), colorante (caramelo natural), especias], agua, fécula de patata, harina de maíz, sal, almidón y espesante (E 415). Consultar **trazas de alérgenos**.

ALERGENOS

Contiene leche y apio.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **huevo, soja, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara y mostaza**.

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 3-3.5 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.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	696/166	8%
Grasas (g)	6,4	9%
de las cuales saturadas (g)	3,2	16%
Hidratos de carbono (g)	21	8%
de los cuales azúcares (g)	3,1	3%
Fibra alimentaria (g)	1,9	-
Proteínas (g)	4,8	10%
Sal (g)	1,0	17%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	Unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

Elaborado, revisado y aprobado por:

Magda Serra

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles CLAIM ´S:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN GLUTEN

Peso unitario: 30 g aprox
10 uds/estuche aprox.

Vida útil 18 meses.