

CROQUETA de SETAS 25 g

INGREDIENTES

Leche entera pasteurizada de vaca (44%), **setas (20%)** (champiñón, setas shitake, seta de cardo), **pan rallado** (harina de **trigo**, agua, levadura biológica, colorantes curcumina y extracto de pimentón), **harina de trigo** y **almidón de trigo**, **aceite de girasol**, **preparado para empanado** (almidón, harina de **trigo**, sal, espesante goma xantana), **chalota**, **mantequilla** (derivado de **leche**), **sal**, **gelatina de cerdo**, **gelificante metilcelulosa**, **ajo** y **perejil**.


INFORMACIÓN ALERGÉNICA

Contiene gluten, leche y derivados.

Puede contener trazas de crustáceos, huevo, pescado, soja, frutos de cáscara, apio, sulfitos y moluscos.



PRESENTACIÓN COMERCIAL

Formato comercial	Bolsa
Material	Plástico BOPP/ PE HFP
Código EAN 13	bolsa:8436028968480 caja:8436028970391
Unidades	38-40
Peso neto	1 kg
Fecha Consumo Preferente	18 meses
Condiciones Conservación	-18°C 
Condiciones Envasado	Ultracongelado

MODO DE PREPARACIÓN



FRITURA

Retirar el producto de la bolsa, freír sumergiéndolo en abundante aceite a 180°C durante 4 minutos, sin sobrecargar de producto la freidora/sartén. Dejar reposar 90 segundos para que entre bien en calor.

PRESENTACIÓN LOGÍSTICA

	CAJA 	PALET 	CONDICIONES DE TRANSPORTE
Material	Cartón	Madera	Tª inferior a -18°C
Dimensiones	390 x 260 x 140 mm	Europalet	
Unidades	4bolsas	9 cajas / capa	
Peso neto	4 kg	variable según cantidad de capas	
Peso bruto	4,450 kgaprox.	variable según cantidad de capas	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)

Valor Energético (kJ/ kcal)

Grasas (g)

de las cuales saturadas (g)

Hidratos de Carbono (g)

de los cuales azúcares (g)

Proteínas (g)

Sal (g)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

(R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas Grupo A)

Recuento total aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacteriaceas (lactosa positiva)	< 10 ⁴ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 ² ufc/g