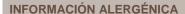
# CROQUETA de QUESO CABRALES 25 g

#### **INGREDIENTES**

<u>Leche</u> entera pasteurizada de vaca (57%), pan rallado (harina de <u>trigo</u>, agua, levadura biológica, colorantes curcumina y extracto de pimentón), harina de <u>trigo</u> y almidón de <u>trigo</u>, aceite de oliva, queso cabrales (4%) (<u>leche</u>), preparado para empanado (almidón, harina de <u>trigo</u>, sal, espesante goma xantana), mantequilla (<u>derivado de leche</u>), nata pasteruizada (nata (<u>leche</u>) y estabilizante carragenano), sal y gelificante metilcelulosa.



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/ PP HFP Código EAN 13 bolsa: 8436028969715 caja:8436028969722 **Unidades** 38-40 Peso neto 1 kg **Fecha Consumo Preferente** 18 meses Condiciones Conservación -18°C **Condiciones Envasado** ultracongelado

#### **MODO DE PREPARACIÓN**



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 🧼	
Material	Cartón	Madera	CONDITIONES DE TRANSPORTE
Dimensiones	390 x 260 x 140 mm	Europalet	
Unidades	4 bolsas	9 cajas / capa	
Peso neto	4 kg	variable según cantidad de capas	T <sup>a</sup> inferior a -18°C
Peso bruto	4,450 kg aprox.	variable según cantidad de capas	

INFORMACION NUTRICIONAL (valore	es medios por 100g de producto)
---------------------------------	---------------------------------

	(
Valor Energético	881 kJ / 211 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	4,2 g
Hidratos de Carbono	22,9 g
de los cuales azúcares	3,6 g
Proteínas	5 g
Sal	1,4 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 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacteriaceas (lactosa positiva)	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp	ausencia/25g
Listeria monocytogenes	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

