

CROQUETA de QUESO CABRALES 25 g

INGREDIENTES

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


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/ 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



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	4 bolsas	9 cajas / capa	
Peso neto	4 kg	variable según cantidad de capas	
Peso bruto	4,450 kg aprox.	variable según cantidad de capas	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores 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 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