GOURMET CroquetasRicas

FICHA TÉCNICA

Versión: 7 - Diciembre 2019

Denominación de producto:	**CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO**
Descripción del producto:	Croquetas artesanas congeladas de jamón ibérico
Vida del producto desde fabricación	1 año a -18ºC
Principales ingredientes:	Mantequilla, leche, aceite, jamón, pan rallado
Ingredientes (1 kg de croquetas):	Jamón ibérico (17%), (contiene sal, azúcar, conservadores [E-250 y E-252]), antioxidantes (E-301)). Leche entera de vaca. Mantequilla (14%). Cebolla. Harina (14,5%) y encolante especial (contienen: harina de trigo, almidón de trigo, sal y espesante [E-464]). Pan rallado (harina de trigo, agua, sal y levadura). Producto congelado. Puede contener trazas de: pescados, crustáceos y mariscos.
OMGs:	No
Dirigido a:	Personas de cualquier edad, excepto alérgicos a algún ingrediente
Uso previsto:	Restauración y alimentación en general
Registro Sanitario	26.016330/m

Dimensiones y pesos de unidad (aprox.)

Croquetón	5cm x 3 cm; peso de 40 gr
Croqueta estandar	3cm x 1,8 cm; peso de 25 gr
Croqueta cóctel	1,5 cm x 1,2 cm; peso de 15 gr

Características microbiológicas

	Valor muestra	Valor límite
Recuento de Listeria monocytogenes (M.A -13.0)	< 1 x 10^1 ufc/g	<= 1 x 10^2 ufc/g
Investigación de Salmonella spp. 25g (M.A -70.2)	AUSENCIA/25g	AUSENCIA/25 g
Recuento de Escherichia Coli + B-glucuronidasa (M.A basado ISO 16649-2/2001)	< 1 x 10^1 ufc/g	<= 1 x 10^2 ufc/g
Recuento de estafilococos coagulasa positivos (ISO 6888-2:1999-A/2003)	< 1 x 10^1 ufc/g	<= 1 x 10^2 ufc/g
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ISO 4833-1/2013)	2.6 x 10^4 ufc/g	<= 1 x 10^6 ufc/g

Recuento de Enterobacteriaceae totales (ISO 21528-2/2017)	NE6.0 x 10^1 ufc/g <= 1 x 10^4 ufc/g

Características organolépticas

Aspecto	Artesanal
Olor	Suave, indicando claramente los ingredientes
Sabor	Natural e intenso a la vez
Consistencia	Crujiente por fuera y cremosa por dentro

COMPONENTES	VALORES NUTRICIONALES (PARA 100 GRAMOS)
Valor energético	845 KJ/202,2 Kcal
Grasas	10,2 g
de las cuales: saturadas	4,5 g
Hidratos de carbono	21,3 g
de las cuales: azúcares	2,3g
Proteínas	6,3 g
Sal	0,7 g

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Ingredientes	Cereales con gluten, lactosa, proteina de la leche.

Instrucciones de uso / Método de preparación

Freír directamente en freidora, con el aceite a 170 º, durante 5 minutos las de 40grs, 3 min las de 25 grs y 2 min las de 15 grs,
No volver a congelar una vez descongelado