



SOLUCIÓN IDEAS CREATIVAS SL - B84504943
CROQUETAS RICAS
C/ Abril 51, 28022 Madrid
91 084 28 87
www.croquetasricas.com

FICHA TÉCNICA

Versión: 13 - Julio 2023

Denominación de producto:	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
Descripción del producto:	Croquetas artesanas congeladas de jamón ibérico
Vida del producto desde fabricación	1 año a -18°C
Principales ingredientes:	Mantequilla, leche, aceite, jamón, pan rallado
Ingredientes (1 kg de croquetas):	LECHE entera de vaca pasteurizada. Harina de TRIGO. MANTEQUILLA. Jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica 17% (jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores: E-250, E-252, antioxidante: E-301). Jamón curado (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores: E-250 y E-252, antioxidante: E-301). Caldo de jamón (agua de cocción de jamón serrano (10%), huesos de paletilla (8%), costillas, espinazo, cebolla, zanahorias, puerro, APIO, sal marina). Gelatina. Cebolla. PAN rallado (harina de TRIGO, agua, sal, aceite de oliva, levadura, gasificante: E-450i, E-500ii). Masa para rebozar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y espesante [E-464]). Sal. Producto congelado. Puede contener trazas de: PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA y MOSTAZA.
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)	5 x 10 ⁴ ufc/g	< 1 x 10 ⁶ ufc/g
Recuento de Coliformes totales	1 x 10 ² 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	881,3 KJ/210,2 Kcal
Grasas	9,8 g
de las cuales: saturadas	4,5 g
Hidratos de carbono	22,4 g
de las cuales: azúcares	3,1 g
Proteínas	8,11 g
Sal	0,7 g

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Ingredientes	GLUTEN, LECHE Y DERIVADOS, APIO. Puede contener trazas: PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA y MOSTAZA.
--------------	--

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