

GEDESCO S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT TECHNICAL SHEET
--------------	--

FECHA / DATE: 25-01-24 ED: 01

CÓDIGO PRODUCTO / PRODUCT CODE	1247
DESCRIPCIÓN PRODUCTO / DESCRIPTION	CROQUETA RECETA MAESTRA JAMON IBERICO IBERIAN HAM CROQUETTES
FAMILIA / FAMILY	CROQUETAS / CROQUETTES
SUBFAMILIA / SUBFAMILY	croqueta / croquettes
PESO NETO UNITARIO / UNIT NET WEIGHT	4 kg
MARCA / BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 4 bolsas de croquetas de jamón ibérico, de 1 kg cada una.

Box with 4 bags of Iberian ham croquette, 1 kg each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredients: Relleno (88%): agua, harina de **trigo**, aceite vegetal (*), jamón ibérico (7%) [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 250, E 252), antioxidantes (E 316, E 301, E 331), azúcar], jamón serrano (6,5%) [jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (E 301)], almidones (contiene **trigo**), suero de **leche**, **leche** desnatada en polvo, panceta de cerdo ibérico [panceta de cerdo y sal], aroma natural, sal, salsa de soja (**soja**, **trigo**, sal), maltodextrina. *Porcentajes calculados en base al relleno*. Empanado: preparado para rebozar (harina de **trigo**, agua, almidón modificado, sal, cacao, dextrosa, levadura), pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal, levadura), agua. *Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Puede contener trazas de **huevo, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara, apio y mostaza**.

IBERIAN HAM CROQUETTES. DEEP FROZEN READY-MADE DISH.

Ingredients: Filling (88%): water, **wheat** flour, vegetable oil (*), iberian ham (7%) [pork ham, salt, preservatives (E 250, E 252), antioxidants (E 316, E 301, E 331) and sugar],serrano ham (6.5%) [pork ham, salt, sugar, preservatives (E 250, E 252), antioxidant E 301)], **wheat** starch, starch, **lactoserum**, skimmed **milk** powder, iberian pork bacon [pork bacon, salt], natural flavor, salt and soy sauce (**soy**, **wheat**, salt), maltodextrin. *Percentages calculated based on the filling*. Coating: coating mix (**wheat** flour, water, modified starch, salt, cocoa, dextrose, yeast), breadcrumbs (**wheat** flour, water, salt and yeast) and water. * See type of oil printed below the batch number. Check **traces of allergens**.

ALLERGENS

May contain traces of **egg, fish, crustaceans, molluscs, nuts, celery** and **mustard**.

PREPARACIÓN / COOKING INSTRUCTION

No es necesario descongelar.

Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 5 – 5.5 minutos hasta que estén bien doradas.

It is not necessary to defrost.

Fry the croquettes directly in a frying pan or fryer in plenty of hot oil (180°C) for 5 - 5,5 minutes until golden brown.

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 1/07-01-2020	Pág. 1 /Pasa a pag 2.
------------	-----------------	------------------	-----------------------

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

At -18 °C: check Best before end date.

Once thawed, do not refreeze.

Deep froze, ready-made dish

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA / AVERAGE NUTRITIONAL INFORMATION	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal) Energy (kJ/kcal)	798/190	10%
Grasas (g) / Fat (g)	8,3	12%
de las cuales saturadas (g) of which saturated (g)	3,2	16%
Hidratos de carbono (g) Carbohydrate (g)	23,0	9%
de los cuales azúcares (g) of which sugar (g)	5,2	6%
Fibra alimentaria (g) / Fibre (g)	1,6	-
Proteína (g) /Protein (g)	5,5	11%
Sal (g) /Salt (g)	1,0	17%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

*IR: recommended intake for average adult (8400 kJ/2000 kcal)

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL HAZARD

	valor objetivo / target value	valor máximo / maximum value	unidades / units
<i>Enterobacterias</i>	< 1000	10000	ufc/g
Enterobacteriaceae			
<i>Clostridium perfringes</i>	<10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	No detectado absence	No detectado absence	-

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES

Posibles declaraciones:	Possible claims
SIN GRASAS HIDROGENADAS	FREE OF HYDROGENATED FAT
SIN ACEITE DE PALMA	PALM FREE
SIN COLORANTES	NO ARTIFICIAL COLOURS

Peso unidad: 32-34g aprox.

Unit weight: 32-34g approx.

Vida útil: 24 meses

Shelf life: 24 months

Prepared, reviewed and approved by:	Quality Department
Elaborado, revisado y aprobado por:	Departamento de Calidad