

FECHA: 19-07-24 ED: 05

CÓDIGO PRODUCTO	2307
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETAS DE BACALAO 4 b x 1 kg
FAMILIA	CROQUETAS
SUBFAMILIA	croquetas
PESO NETO UNITARIO	4 kg
MARCA	TUNDRA

PRESENTACIÓN

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

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETAS DE BACALAO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Relleno (92%): agua, harina de **trigo**, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], almidones (contiene **trigo**), aceite vegetal (*), suero de **leche** en polvo, aroma natural (contiene **leche**, **pescado**), potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631), sal, bacalao (0,3%) (**pescado**), aroma, especias, arona natural. *Porcentajes calculados en base al relleno*. **Empanado**: pan rallado (harina y harina integral de **trigo**), salvado de **trigo**, sal, levadura), agua, harina de **trigo**, proteína de **soja**, albúmina de **huevo** en polvo, espesante (E 464), conservador (sorbato potásico). (*) (Aceite vegetal = nabina o girasol)

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Freir a 180°C durante 4 - 5 minutos.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	691/165
Grasas (g)	8,2
de las cuales saturadas (g)	3,7
Hidratos de carbono (g)	19
de los cuales azúcares (g)	2,8
Fibra alimentaria (g)	1,5
Proteína (g)	3,4
Sal (g)	1,5

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringes</i>	<10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	no detectado	no detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles declaraciones:

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN COLORANTES

Vida útil: 24 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad