

GENERAL INFORMATION/INFORMACIÓN GENERAL
HOMESTYLE ROASTED CROQUETTE/ CROQUETAS DE COCIDO CONGELADAS
INGREDIENTS/INGREDIENTES:

Milk, roast meat and vegetables (27%) [beef, chicken, pork, tomato, sausage (lean pork, water, salt, pepper, sugar, dextrose, dextrin, starch, preservative (**sodium sulphite**), antioxidants (sodium ascorbate and sodium citrate), colouring (carminic acid) and fine natural pork casing), onion, olive oil, garlic, salt, brandy, spices], conditioned flour [wheat (**gluten**), wheat starch], **butter** [milk and lactic ferments], breadcrumbs [wheat flour, water and yeast], water, starch, vegetable protein (pea), salt, vegetable fiber, stabilizer (sodium triphosphate), thickener (guar gum), preservative (sorbic acid). Contains traces of **egg and soy**.

Leche, rustido de carne y verduras (27%) [vacuno, pollo, cerdo, tomate, butifarra (magro de cerdo, agua, sal, pimienta, azúcar, dextrosa, dextrina, almidón, conservante (**sulfito sódico**), antioxidantes (ascorbato sódico y citrato sódico), colorante (ácido carminico) y tripa natural fina de cerdo), cebolla, aceite de oliva, ajo, sal, brandy, especias], harina acondicionada [trigo (**gluten**), almidón de trigo], **mantequilla** [leche y fermentos lácticos], pan rallado [harina de **trigo**, agua y levadura], agua, almidón, proteína vegetal (guisante), sal, fibra vegetal, estabilizador (trifosfato sódico), espesante (goma guar), conservador (ácido sórbico). Contiene trazas de **huevo y soja**.

Produccion Process/Proceso productivo: cooking of roasted meat, cooking of bechamel, cooling, forming, breading and freezing / cocción del cocido, preparación de la besamel, abatimiento, formado, empanado, congelación.

Conservation/Conservación: Keep below -18°C/Conservar por debajo de -18°C

Terms of Use/Modo de uso:

Freidora: Freír directamente del congelador en abundante aceite a 180°C. Introducir el producto en pequeñas cantidades. Freír entre 3 y 4 minutos hasta obtener un dorado homogéneo. Dejar reposar unos 3 minutos después de freír. **Sartén:** Freír directamente del congelador en abundante aceite para que el producto quede completamente cubierto. Calentar el aceite a 180°C. Introducir el producto en pequeñas cantidades. Freír entre 3 y 4 minutos. Voltea las croquetas con frecuencia. Dejar reposar unos 3 minutos después de freír.

Best Before/Fecha de consumo preferente: 365 d.

Presentation/presentación: croquettes packed in cardboard box protected by plastic sheet fit for food use / croquetas envasadas en caja de cartón protegido mediante lámina plástica apta para uso alimentario.


TECNICAL INFORMATION/INFORMACIÓN TÉCNICA
NUTRITIONAL INFORMATION (INFORMACIÓN NUTRICIONAL (per 100g):

Energetic value/valor energético	1074 kJ / 257kcal
Fats/grasas	14,8 g
Of which saturates/de las cuales saturadas	5,9 g
Carbohydrates/hidratos de carbono	20,6 g
Of which sugars/de los cuales azúcares	4,1g
Protein/proteínas	10,3 g
Salt/sal	1,2g

ALLERGENS/ALÉRGENOS:

Product targeted to general population excepting those allergic to **gluten, milk, sulphites, soy, egg, molluscs, crustaceans, fish**.
 Contiene alérgenos: **gluten, leche, sulfitos, soja, huevo, moluscos, crustáceos, pescado**.
 Producto dirigido a la población general, excepto los alérgicos a **gluten, leche, sulfitos, soja, huevo, moluscos, crustáceos, pescado**.

MICROBIOLOGICAL FEATURES when leaving the Factory/CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS en la salida de fábrica:

Listeria Not detected/No detectado/25g

LEGISLATION/LEGISLACION:

Regulation (EC) 852/2004 concerning the hygiene of food products. // Regulation (EC) 853/2004 regarding specific hygiene rules for food of animal origin. // Regulation (EC) 2073/2005 concerning the microbiological criteria applicable to food products.// Regulation (EC) 1169/2011 on the information provided to the consumer// Regulation (EC) 1333/2008 concerning food additives.

Reglamento (EC) 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios. // Reglamento (EC) 853/2004 relativo a normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.// Reglamento (EC) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.// Reglamento (EC) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.// Reglamento (EC) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

LOGISTICS INFORMATION/INFORMACIÓN LOGÍSTICA
FORMATO ENVASADO AL GRANEL
PACKAGE PRESENTATION/PRESENTACIÓN DE LA CAJA:

Material/material	Cardboard/ Cartón
Label box/etiqueta de caja	Yes/sí
Bags per box/bolsas por caja	Bulk packaging/embasado al granel
Box net weight/peso neto por caja	3 kg
Box measures/medidas de la caja	296*195*140mm
Tare weight of the box/tara de la caja	0,155 kg

PALETIZATION/PALETIZADO:

Type of pallet/tipo de palé	European
Box per level/cajas por nivel	16
Levels pallet/niveles de palé	11
Boxes per pallet/cajas por palé	176

FORMATO ENVASADO EN CAJA 10 kg

Packaging/embasado	Plastic bag/bolsa plástica
Box Material/material	Cardboard/ Cartón
Label box/etiqueta de caja	Yes/sí
Net weight per bag/peso medio por bolsa	2,5 kg
Bags per box/bolsas por caja	4
Tare weight per bag/tara por bolsa	0,026 kg
Box net weight/peso neto por caja	10 kg
Box measures/medidas de la caja	3400*400*160mm
Tare weight of the box/tara de la caja	0,649 kg

Type of pallet/tipo de palé	European
Box per level/cajas por nivel	4
Levels pallet/niveles de palé	12
Boxes per pallet/cajas por palé	48