

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CROQUETA DE JAMÓN ARTESANA DE +-35 GR

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA:

HERNÁNDEZ MENDO S.L.
C.I.F. B-42104745
Polígono Industrial Las Casas C/ E Parcela R-130
Soria 42005
Soria

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Croqueta de Jamón artesana de +-35 gr.

Código EAN: 8425507001305

Código Artículo: 4031

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO- CARACTERÍSTICAS



Precocinado ultra congelado, constituido por salsa bechamel formulada a partir de una mezcla de harinas, almidón y leche; bechamel elaborada con cocción y el ingrediente que define al producto jamón y posterior formado , encolado , empanado y ultracongelado.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Jamón Serrano: 12%

Relleno: 75% Agua, harina de trigo, almidón, derivados lácteos, grasa vegetal y sal.

Reboce: 13% Pan rallado y encolante.

MARCA COMERCIAL

MARCA HERME

CADUCIDAD

12 MESES DESPUÉS DE LA FECHA DE ELABORACIÓN

MODO DE EMPLEO- UTILIZACIÓN

No descongelar y freira con abundante aceite bien caliente

Sartén: 130°C 6 minutos aproximadamente

Freidora: 160°C 4 minutos aproximadamente

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Bolsa termosellada y de polietileno
Caja cartón conteniendo 6 bolsas de 1 kg

Unidad mínima de venta: Un palet

Caja:

Largo(mm): 391

Ancho (mm): 191

Alto (mm) : 188

Unidades Caja: 6 unidades de 1 kg

Kilos caja: 6 kilos

Palet:

Formato Palet: 1200x800

Nº cajas/palet: 108

Base palet: 12

Cajas palet: 108

Kg palet: 648

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Proteínas	8.40
Lípidos	4.10
Glúcidos	23.10
Cenizas	1.63
Humedad	62.80
VALOR ENERGÉTICO POR 100g	
Calorías	162.9

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Extraído de analíticas mensuales APPLUS

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos/g (30°)
Coliformes totales /g
Estafilococos áureus /g
Anaerobias Sulfito-reductoras 46°C/g
Salmonella en 25 g
Listéria monocitógenes

Normas

<=1E6
<=1E4
<=1E2
Ausencia
Ausencia
<=1E2

INFORMACIÓN ALÉRGICA (Alba)

Proteína Láctea de Vaca	+	Levadura	-
Lactosa	+	Cacahuets	-
Huevo	-	Aceite de cacahuets	-
Proteína de soja	+	Sésamo	-
Aceite de soja	-	Aceite de sésamo	-
Gluten	+	Glut(E 620-E625)	+
Trigo	+	Sulfito (E220-E227)	-
Centeno	-	Coriandro	-
Ternera	-	Apio	+
Cerdo	-	Zanahoria	-
Aves	-	Altramuz	-
Pescados	-	Mostaza	-
Crustáceos y cas. Pescado	-	Plantas Leguminosas	-
Aceite de maiz/maiz	-	Nueces	-
Cacao	-	Aceite de Nuez	-

OBSERVACIONES

Color: Amarillo tostado

Sabor: Típico a Jamón

Textura: Congelada

