

CROQUETA DE JAMÓN

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Croqueta de Jamón. Alimento preparado ultracongelado

2.- MARCA

Frisa

3.- CÓDIGO DEL PRODUCTO

Producto: 22JA14

Receta: 0522JA

4.- PROVEEDOR

Precocinados Frisa, S.L.U.

Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2

31.330 Villafranca (Navarra) – España

Teléfono: 948 84 60 50

Fax: 948 84 59 26

e-mail: frisa@frisa.es

Nº RGSEAA: ES/26.00921/NA

5.- LISTA DE INGREDIENTES

Lactosuero en polvo reconstituido, harina de **trigo** (harina de **trigo**, antioxidante: ácido ascórbico), jamón curado (8%) [jamón de cerdo, sal, azúcar, conservantes (nitrito sódico y nitrato potásico) y antioxidantes (citrato sódico, ascorbato sódico)], pan rallado (harina de **trigo**, agua, azúcar, sal y levadura), margarina vegetal [aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas), sal, acidulante (ácido cítrico) conservador (sorbato potásico), aromas, colorante (carotenos)], almidón de maíz, preparado para empanar (harina de **trigo**, sal, almidón de maíz, harina de **soja**) sal, nuez moscada.

Este producto puede contener trazas de **crustáceos, moluscos, huevo, pescado, apio, mostaza, sulfitos** y/o sus derivados.

CROQUETA DE JAMÓN

6.- ALERGENOS

SUSTANCIA ALERGÉNICA	Presente como ingrediente	Posible presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo.	NO	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	SI	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	-
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	SI
Mostaza y productos derivados.	NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total.	NO	SI
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	SI

7.- IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

8.- GMO'S

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente.

CROQUETA DE JAMÓN

9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Valor energético (kJ / kcal):	612 / 146
Grasas (g):	4,5
de las cuales	
Ácidos grasos saturados (g)	1,9
Hidratos de carbono (g)	20
de los cuales	
Azúcares (g)	8,4
Proteínas (g)	5,4
Sal (g)	1,2

10.- VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de fabricación, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

11.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservación igual o inferior a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.

12.- DESCRIPCIÓN DEL LOTE

El producto se identificará con fecha de consumo preferente y lote.

Ejemplo de lote: L-24028A y Fecha de consumo preferente: dd/mm/aaaa - En el lote; Dos primeros dígitos, el año en el que se envasa, 3 siguientes, el día del año correspondiente. 28 de enero de 2024. La letra corresponde a la masada del día. En la caducidad conseguimos el año y el día correspondientes de la elaboración de la masa.

13.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Freidora: Calentar el aceite a 200°C, cuando esté el aceite bien caliente añadir el producto congelado, reducir a 180°C y dejar freír hasta que queden doradas. Añadir el producto en pequeñas cantidades (aproximadamente 6 unidades) para evitar un descenso brusco de la temperatura.

14.- CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Ausencia / 25 g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 ²

15.- GRUPO DE CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO

Aptos para el consumo humano, para la población en general, excepto a los alérgicos al gluten, soja, leche y/o sus derivados.