

### CROQUETA DE JAMÓN SIN GLUTEN & SIN LACTOSA

#### 1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Croqueta de jamón – Sin Gluten & Sin Lactosa. Alimento preparado ultracongelado

#### 2.- MARCA

La Culinaria

#### 3.- CÓDIGO DEL PRODUCTO

Producto: 22JA95

Receta: 0528JA94

#### 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](mailto:frisa@frisa.es)

Nº RGSEAA: ES/26.00921/NA

#### 5.- LISTA DE INGREDIENTES

**Leche** entera pasteurizada SIN LACTOSA, jamón curado (18%) [jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidantes (citrato sódico, ascorbato sódico), conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico)], almidón de maíz, pan rallado (harina de arroz, dextrosa, sal, gasificante (bicarbonato sódico), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), regulador de acidez (fosfato monocálcico)), margarina [aceites y grasas vegetales (palma, coco, soja, girasol), agua, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato de potasio), aromas, colorante (carotenos)], gelificante (gelatina), aceite de girasol, preparado para empanar rehidratado [harina de arroz, espesante (hidroxipropilmetilcelulosa), gelificante (goma xantana)], espesante (metilcelulosa), emulsionante (mono- y diglicéridos de ácidos grasos).

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

CROQUETA DE JAMÓN  
SIN GLUTEN & SIN LACTOSA**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	NO	NO
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.	NO	SI
Leche y sus derivados (SIN incluir 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	NO
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 SO2 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  
SIN GLUTEN & SIN LACTOSA**9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)**

Valor energético (kJ / kcal):	780,8 – 187,7
Grasas (g):	9
de las cuales	
Ácidos grasos saturados (g)	4
Hidratos de carbono (g)	15,5
de los cuales	
Azúcares (g)	3,2
Proteínas (g)	10,6
Sal (g)	0,9

**10.- VIDA ÚTIL**

18 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-23028A 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 2023. 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 previamente a 180°C. Una vez el aceite esté caliente introducir las croquetas sin que se monten unas con otras y así evitar el descenso brusco de temperatura.

Dejar freír durante 4 minutos.

**Sartén:** Calentar el aceite previamente, cuando el aceite esté humeando introducir las croquetas sin que se monten una con otras y así evitar el descenso brusco de temperatura.

Se recomienda que el aceite cubra por completo las croquetas.

Dejar freír durante 4 minutos.

### CROQUETA DE JAMÓN SIN GLUTEN & SIN LACTOSA

#### 14.- CALIDAD MICROBIOLÓGICA

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

#### 15.- GRUPO DE CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO

Aptos para el consumo humano, para la población en general, excepto a los alérgicos a la leche.

De acuerdo al Reglamento (UE) N° 828/2014 de 30 de julio de 2014, se trata de un producto SIN GLUTEN, ya que contiene menos de 20 ppm de gluten (mg/kg).

De acuerdo con el Reglamento (UE) N°1169/2011 de 25 de octubre de 2011, se trata de un producto SIN LACTOSA, ya que contiene menos de 0,01% de lactosa.