

# **CROQUETAS DE CARABINEROS CON LANGOSTINOS**

### Ingredientes:

LECHE entera, caldo de marisco (22%) (agua, CARABINEROS, zanahoria y puerro), harina de TRIGO (GLUTEN), almidón de maíz, sal común, aceite de oliva, antioxidante E-301, proteína de LECHE, corrector de la acidez E-331iii, espesante E-466, especias, acidulante E-270, CARABINEROS(13,5), langostinos(13,5%), cebolla, pan rallado (Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorante E-160c y E-160a), HUEVO pasteurizado, especias, harina de TRIGO(GLUTEN) nuez moscada y sal.

# Consumo prefenrete y conservación:

#### FRESCO: -

**CONGELADO:** Conservar a -18°C. Caducidad: 12 meses desde la fecha de su elaboración.

# Modo de empleo:

# FREIDORA / SARTÉN:

Calentar el aceite hasta los 180°C e introducir el producto descongelado durante 4 minutos hasta conseguir un ligero color dorado. Freir en pocas unidades para evitar un descenso brusco del producto.

#### Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten, huevo, apio y lactosa. En planta: Crustaceos, pescado, soja, anhídrido sulfuroso y sulfitos.

## **Etiquetado:**

Denominación del producto, relación de ingredientes, alérgenos, forma de conservación, fecha de caducidad, número de lote, razón social, número de registro sanitario, peso neto y valor nutricional.

#### **Envasado:**

FRESCO:

# **CONGELADO:**

Longitud: 6 cm. Peso unitario aprox.: 20-25gr Bandejas termosellables. Medidas envase: 18x25x4

Peso: 500g

20-22 unidades por bandeja. Código EAN: 8437019683139

Cajas de 20 bandejas

Paletizado: 4x6 (24 cajas, 480 bjas.)

#### Marca comercial:

**CARNES CRIADO** 

# Clasificación de producto:

Comida preparada.

#### Valor Nutricional:

<u>valor energetico</u>	180/756 Kcal/Kj100d
Grasas	
De las cuales Grasas saturadas	
Hidratos de carbono	18,6 g/100g
De los cuales Azúcares	0,42 g/100g
Proteína	13,1 g/100g
Sal	1,4 g/100g
	-,, 9, 1009

## Peligros microbiológicos:

Este producto no es un alimento listo para el consumo ya que necesita un tratamiento térmico por parte del consumidor, por lo que no hay que controlar peligro de listeria.