



CARNES  
**CRiado**



## CROQUETAS DE ESTOFADO DE VACUNO

### Ingredientes:

LECHE entera, estofado de vacuno(36,66%) ( Rabo de vacuno, magro de vacuno, agua, aceite de oliva, tomate, puerro, APIO), 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, 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 preferente 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.: 30g

Bandejas termosellables.

Medidas envase: 18x25x4

Peso: 500g

15-17 unidades por bandeja.

Código EAN: 8437019683115

Cajas de 20 bandejas

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

### Marca comercial:

CARNES CRIADO

### Clasificación de producto:

Comida preparada.

### Valor Nutricional:

Valor energético	206/862 Kcal/Kj100g
Grasas	9,9 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	3,8 g/100g
Hidratos de carbono	13,4 g/100g
De los cuales Azúcares	1,3 g/100g
Proteína	15,3 g/100g
Sal	1,4 g/100g

### 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.