FLARROSQUÍN

Ingredientes:

Lomo de cerdo (88%), jamón curado (6%) (jamón de cerdo, sal, dextrosa, azúcares, cosnervadorse E-250 y E-252), sal, conservador E-202, pan ralladao (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorante E160c y E-160a), HUEVO pasteurizado, especias, Harina de TRIGO y sal. Contiene patatas fritas.

Consumo prefenrete y conservación:

CONGELADO: Conservar a -18ºC. Caducidad:12 meses desde la fehca de elaboración.

Modo de empleo:

FREIDORA / SARTÉN:
Calentar el aceite hasta los 180ºC e introducir el producto descongelado y sumergido en el aceite 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.
En planta: Crustaceos, pescado, soja, lacotsa apio, 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: 16 cm
Bandeja termosellable.
Medidas envase: 25x18x4
Peso: 300g aprox
1 ud por envase.
20 unids. por caja.
Paletizado: 4x6 (24 cajas, 480 bjas.)
Código EAN: 8437019683016

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

Valor Nutricional:

Valor energético	165/697 Kcal/Kj100g
Grasas	4,2 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	1,0 g/100g
Hidratos de carbono	17,1 g/100g
De los cuales Azúcares	1,7 g/100g
Proteína	14,3 g/100g
Sal	2,0 g/100g

Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Escherichia coli	5	2	500/g	5000/g
Salmonella	5	0	AUSENCIA/10g	

N= número de unidades de la muestra
m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satifactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M= Valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor a M.
c= número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m

Revisión: 29/08/2019

Industrias Cárnicas Criado Bárcenas SL - B23781420 - Callejón Polígono Puerta de Córdoba 3 - 23740 - Andújar (Jaén) - carnescriado@carnescriado.es - www.carnescriado.es