



CARNES  
**CRiado**

## SANJACOBOS DE YORK Y QUESO

### Ingredientes:

Fiambre de paleta (paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, LECHE en polvo, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-451, E-407), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250), colorante (E-120), queso (LACOTSA) (mantequilla, LECHE en polvo desnatada, proteína de LECHE, almidón modificado, sales de fundido (E-452, E-331, E-330), sal, conservador E-202, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorante E160c y E-160a), HUEVO pasteurizado, especias, harina de TRIGO y sal.

### Consumo preferente y conservación:

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

### Modo de empleo:

#### FREIDORA / SARTÉN:

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

### Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten, huevo y lactosa.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, 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  
Cajas de corcho de uso alimentario.  
Medidas envase: 23,5x31x12  
Peso: 3kg aprox  
35-40 unidades por caja.  
Paletizado: 11x6 (66 cajas)  
Código EAN: 8437019683719

### Marca comercial:

CARNES CRIADO

### Clasificación de producto:

Comida preparada

### Valor Nutricional:

Valor energético	135 Kcal/Kj100g
Grasas	4,85 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	2,2 g/100g
Hidratos de carbono	11,4 g/100g
De los cuales Azúcares	2,21 g/100g
Proteína	12,29 g/100g
Sal	2,18 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.