

Croquetas de jamón / Urdaiazpiko kroketak



Nuevo
lactu capricho
kapritxoa



“Como tú
las harías en casa”

“Etxean zuk egingo
zenituzkeen bezala”

También / Baita hauek ere



Bolitas de
leche frita

Tarta de queso



Ficha logística del producto

MARCA	LACTURALE																																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	LACTUCAPRICO- CROQUETAS DE JAMÓN																																			
DESCRIPCIÓN	Croquetas de jamón ultracongeladas : relleno con más de 40% de leche, leche fresca de producción integrada, jamón recién picado. EL SECRETO ESTÁ EN LA LECHE.																																			
INGREDIENTES	<p>Leche entera pasteurizada, caldo de carne rehidratado (carne de vacuno, caldo de vacuno, sal), jamón curado (14%) [jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (nitrito sódico, nitrato potásico) y antioxidante (ascorbato sódico y nitrito sódico)], harina de trigo (harina de trigo y antioxidante: ácido ascórbico), pan rallado (harina de trigo, levadura, dextrosa de trigo, agua, azúcar, especias, sal, aceite de girasol), aceite de girasol, preparado para empanar rehidratado (harina de trigo, sal, almidón de maíz, harina de soja), gelificante (gelatina), sal, espesante (carboximetilcelulosa), emulsionante (mono- y diglicéridos de ácidos grasos).</p> <p>Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea crustáceos, huevo, pescado, apio, sulfitos, moluscos y/o sus derivados.</p>																																			
REGISTRO SANITARIO	ES26000921/NA CE																																			
CONSERVACION	Conservar en congelación <-18°C																																			
VIDA ÚTIL	18 Meses																																			
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de Aerobios mesófilos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁵</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias (lactosa +)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table>		n	c	m	M	Recuento total de Aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶	Enterobacterias (lactosa +)	5	2	10 ³	10 ⁴	E. Coli	5	2	10	10 ²	Staphylococcus aureus	5	2	10	10 ²	Salmonella	5	0	Ausencia/25g	-	Listeria monocytogenes	5	2	10	10 ²
	n	c	m	M																																
Recuento total de Aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶																																
Enterobacterias (lactosa +)	5	2	10 ³	10 ⁴																																
E. Coli	5	2	10	10 ²																																
Staphylococcus aureus	5	2	10	10 ²																																
Salmonella	5	0	Ausencia/25g	-																																
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 ²																																
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene leche, trigo, soja. Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea crustáceos, huevo, pescado, apio, sulfitos, moluscos y/o sus derivados.																																			

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 G.
Valor energético	749 Kcal/179 KJ
Grasas	7,9g
de las cuales Saturadas	2,7g
Hidratos de carbono	21,5g
de los cuales azúcares	3,5g
Proteínas	10,3g
Sal	2g



UNIDAD DE VENTA	PESO BRUTO	PESO NETO
500 grs	508 g	500 g
	ALTO	25 cm
	ANCHO	18 cm
	PROFUNDA	2 cm

UNIDAD LOGÍSTICA	PESO BRUTO	PESO NETO
8 BOLSAS X 500 grs	4,29 kg	4 kg
	ALTO	11 cm
	ANCHO	39 cm
	PROFUNDA	26 cm

CÓDIGO EAN 8437009378366

CÓDIGO DUN 14 28437009378271