

CROQUETAS DE BACALAO

EXQUISITAS
CROQUETAS GOURMET
ARTESANAS



CUBILLO
PREMIUM
MILK

CROQUETAS DE BACALAO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Croquetas artesanas congeladas de bacalao.

VIDA DEL PRODUCTO DESDE FABRICACIÓN

1 año a -18° C.

PRINCIPALES INGREDIENTES

Mantequilla, leche, aceite, bacalao, pan rallado, cebolla, encolante y sal.

INGREDIENTES (por 1 kg de croquetas)

Bacalao (15%). Leche entera cremosa de vaca. Mantequilla (14,5%). Cebolla. Harina (13,5%) y encolante especial (contienen: harina de trigo, almidón de trigo, sal y espesante [E-464]). Pan rallado (harina de trigo, agua, sal y levadura). Producto congelado. Puede contener trazas de: pescados, crustáceos y mariscos.

OMGs: No.

DIRIGIDO A

Personas de cualquier edad, excepto alérgicos a algún ingrediente.

USO PREVISTO

Restauración y alimentación en general.

REGISTRO SANITARIO

26.016330/m

DIMENSIONES Y PESOS DE UNIDAD (aprox.)

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Croquetón | 5x3 cm; peso de 40 g |
| Croqueta estándar | 3x1,8 cm; peso de 25 g |
| Croqueta cóctel | 1,5x1,2 cm; peso de 15 g |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | Valor muestra | Valor límite |
|--|---------------|---------------|
| Listeria Monocytogenes (M.A basado ISO 11290) | Ausencia/25g | Ausencia/25 g |
| Salmonella spp. (M.A basado ISO 6579) | Ausencia/25g | Ausencia/25 g |
| Escherichia Coli (M.A basado ISO 16649-2) | < 1x101 ufc/g | < 1x102 ufc/g |
| Staphilococcus Aureus (ISO 6888) | < 1x101 ufc/g | < 1x102 ufc/g |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Artesanal.

Olor: Suave, indicando claramente los ingredientes.

Sabor: Natural e intenso a la vez.

Consistencia: Crujiente por fuera y cremosa por dentro.

VALORES NUTRICIONALES

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Valor energético | 710 kJ/169,9 kcal |
| Grasas | 12,3 g |
| de las cuales: saturadas | 7,1 g |
| Hidratos de carbono | 10,1 g |
| de las cuales: azúcares | 3,3 g |
| Proteínas | 4,9 g |
| Sal | 0,3 g |

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ingredientes: Cereales con gluten, lactosa, pescado, aceites.

INSTRUCCIONES DE USO Y MÉTODO DE PREPARACIÓN

Freír directamente en freidora, con el aceite a 170° C, durante 5 minutos las de 40 g, 3 minutos las de 25 g y 2 minutos las de 15 g.

No volver a congelar una vez descongelado.



CUBILLO
PREMIUM
MILK

CUBILLO PREMIUM MILK, SL
Avenida Valle, s/n
Móstoles, Madrid (España)
Teléfono +34 916 043 059
info@cubillopremiummilk.com
www.cubillopremiummilk.com