

# CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

---

EXQUISITAS  
CROQUETAS GOURMET  
ARTESANAS



CUBILLO  
PREMIUM  
MILK

# CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Croquetas artesanas congeladas de jamón ibérico.

## VIDA DEL PRODUCTO DESDE FABRICACIÓN

1 año a -18° C.

## PRINCIPALES INGREDIENTES

Mantequilla, leche, aceite, jamón, pan rallado, cebolla, caldo de jamón, ovoencolante y sal.

## INGREDIENTES (por 1 kg de croquetas)

Jamón ibérico (jamón de cerdo ibérico (17%), sal, azúcar, conservadores [E-250 y E-252]), antioxidantes (E-301). Leche entera cremosa de vaca. Mantequilla (14%). Cebolla. Harina (14,5%) 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	789 kJ/188,8 kcal
Grasas	11,4 g
de las cuales: saturadas	6,5 g
Hidratos de carbono	14,5 g
de las cuales: azúcares	3,1 g
Proteínas	7,3 g
Sal	0,3 g

## ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ingredientes: Cereales con gluten, lactosa, cerdo, 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