

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

# CROQUETA DE GOULASH

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



Descripción: Croqueta de goulash

Cantidad: 28x100 g

### INGREDIENTES

---

Agua, carne de caballo (15%)\*, pan rallado (harina de **TRIGO**, sal, levadura, colorante: achiote), alargante (agua, harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**, sal), harina de **TRIGO**, salsa de tomate (puré de tomate, jarabe de glucosa-fructosa, vinagre, almidón de maíz modificado, sal, azúcar, ácido alimentario: ácido cítrico), aceites y grasas vegetales (aceite de palma, aceite de colza, grasa de palma parcialmente hidrogenada), rojo pimentón, extracto seco de **LECHE**, gelatina bovina, hierbas aromáticas, sal, espesantes: E454 en E466, Tabasco (vinagre, rojo pimienta, sal), aromas, jarabe de glucosa, **LACTOSA**, potenciadores del sabor: E621, E627, E635, ácido alimentario: ácido cítrico, extracto de levadura, colorante: E150c.

### ALÉRGENOS

---

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**. Puede contener trazas de cacahuete.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	799 kJ / 191 Kcal
Grasas	8.1 g
de las cuales saturadas	3.8 g
Hidratos de carbono	21 g
de los cuales azúcares	4.9 g
Fibra	2.7 g
Proteínas	7.1 g
Sal	1.1 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

**Freidora:** Calentar grasa o aceite a 180°C. Descongelado 4 minutos, congelado 6 minutos. No freír más de 4 a 5 croquetas a la vez. No exceda el tiempo máximo de preparación ni la temperatura de horneado indicados.

## CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

---

Organismo	Unidad	
Recuento total	ufc/g	<1000000
Enterobacteriaceae	ufc/g	<10000
Salmonella spp.	ufc/g	Ausente en 25g
Listeria monocytogenes	ufc/g	<100

## CONSERVACIÓN

---

Conservar a -18°

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 12 meses

## EMBALAJE

---

Unidades:	28x100g
Peso neto:	2800 g
Embalaje (LxAnxAI):	Caja (276mm x 251mm x 74mm)
Código de barras:	8710861004070

Importado por:  
Europ Foods SAU.  
Avda. dels Oficis, 42  
03570 Villajoyosa (Alicante)