## CODIGO DE ARTÍCULO/FORMATOS

**M BAN02:** 47033-67033 / 2 raciones
**EAN 13** 8437007140835 **DUN 14** 28437007140839

**MUL1:** 67024 / multiración
**EAN 13** 8437007140705 **DUN 14** 18437007140702

## 1. INGREDIENTES

Relleno (**leche**, **bacalao** 32% (*Gadus morhua* y sal), nata (contiene **leche**), harina de **trigo**, margarina, aceite refinado de girasol, sal, gelificante: carragenanos; espesante: metilcelulosa; ajo (ajo y sal), perejil y conservante: sorbato potásico), rebozado (pan rallado (harina de **trigo** y harina de **trigo** malteado, levadura, dextrosa de **trigo**, pimentón, sal), aceite de girasol, suero de mantequilla en polvo (contiene **leche**), sal, extracto de levadura (extracto de levadura, sal, aceite de girasol)), harina de **trigo**, sal, estabilizadores: hidroxipropilmetilcelulosa y goma xantana; emulgente: goma guar; conservante: sorbato potásico; y aceite refinado de girasol. Puede contener trazas de **crustáceos**, **huevo**, **pescado, soja**, **frutos de cáscara**, **apio**, **mostaza**, **sésamo**, **sulfitos** y **moluscos**.
Envasado en atmosfera protectora.

## 2. PESO NETO

Formato 2 raciones: 280g.
Formato multiración: 865g.

## 3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar entre 0-4ºC.
Una vez abierto, consumir en su totalidad o conservar en un recipiente cerrado en refrigeración y consumir en 48 horas.

## 4. FORMAS DE USO

Freidora: Retirar las croquetas de su envase y freír en aceite a 180ºC (sartén o freidora) durante 2 minutos.

## 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según legislación vigente aplicable.

**6.** Apto para todo tipo de consumidores a excepción de las personas intolerantes o alérgicas a alguno de sus ingredientes.

## 7. DECLARACIÓN DE ALERGENOS, RADIACIONES Y OGM'S

| | SI | NO | TRAZAS |
|---|---|---|---|
| Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | X | | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos. | | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | | X |
| Huevos y productos a base de huevo. | | | X |
| Pescado y productos a base de pescado. | X | | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | X | |
| Soja y productos a base de soja | | | X |
| Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa) | X | | |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [ (Carya illinoiesis)(Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados. | | | X |
| Apio y productos derivados | | | X |
| Mostaza y productos derivados | | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | | | X |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.» | | | X |
| Atramuces y productos a base de altramuces. | | X | |
| OGM's | | X | |
| RADIACIONES | | X | |

## 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL *aproximada por 100g*

| | |
|---|---|
| Valor energético (kJ/Kcal) | 980kJ/235kcal |
| Grasas (g) | 14,1g |
| de las cuales ácidos grasos saturados (g) | 3,0g |
| Hidratos de Carbono (g) | 18,8g |
| de los cuales azúcares (g) | 1,4g |
| Proteínas (g) | 8,3g |
| Sal (g) | 1,23g |

## 9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y MATERIAL DE ENVASADO

| FORMATOS | DIMENSIÓN ENVASE |
|---|---|
| 2R | **208 x 158 x 38 mm** |
| Multiración | **321 x 259 x 38 mm** |

**BAN02:** Bandeja multicapa **PET/EVOH/PE** transparente, termosellada.

**MUL1:** Bandeja multicapa **PET/EVOH/PE** transparente, termosellada.