

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** BOLA CARNE- PIMIENTO ENV. 500G.  
**CÓDIGO:** B350610  
**DENOMINACIÓN LEGAL:** Croqueta de magro de cerdo y pimiento.  
**DESCRIPCIÓN:**

Producto precocinado ultracongelado. Consta de una porción de bechamel con carne de cerdo y pimiento empanada. Precisa de un tratamiento térmico previo para su consumo.

**MARCA:** BENETAN

**RSI:**

ES  
26.02626/SS  
CE

**INGREDIENTES:**

Agua, magro de cerdo 16%, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, harina de CEBADA malteada y antioxidante (E-300)), aceite vegetal de palma, suero LACTEO, almidón de maíz, cebolla, aceite de oliva, pimiento del piquillo 2%, sal, tomate, pimiento, calabacín, berenjena, azúcar, aceite de girasol, espesante (E-461 y E-410) y reguladores de acidez (E-330 y E-331).

**PESO UNITARIO:** 35 g.

**PESO PALET:** 495 Kg

UNIDAD DE VENTA		CAJA		PALET EUR	
FORMATO	Envasado 500 g	PESO:	5000	Cajas/fila	9
MATERIAL ENVASE	PP+LDPE	Nº ENVASES	10	Filas/palet	11
		MATERIAL	Cartón	Total	99
		MEDIDAS(mm)	400 X 265 X 140	Altura palet	175
EAN 13	84 23259 10972 9				
EAN 128	(02)18423359109726(17)caducidad(10)lote(37)1(3102)000600				

**VIDA ÚTIL:** 18 meses  
Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de"  
Formato: mmm(mes)/aa (año)

**LOTE:** Consta de 5 cifras definidas mediante la fecha de envasado:  
a (año)mm(mes)dd(día)  
Ejemplo: 90101 (envasado el 1 de enero del 2009)

**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN:**

Mantener a -18°C

**MODO DE EMPLEO:**

Freír sin descongelar poniendo pocas unidades en cada tanda para que el aceite no se enfríe.  
En sartén: 1. Utilizar abundante aceite para que el producto quede totalmente cubierto. 2. Cuando el aceite esté muy caliente (180°C aprox.), freír el producto a fuego medio alto, hasta que estén doradas.  
En freidora: 1. Freír a temperatura máxima (180°C aprox.) y dejar dorar aproximadamente 3-4 minutos.

**NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO.**

VALORES NUTRICIONALES	
PARAMETRO	VALOR
Valor energético (Kcal.)	199 g. +/-10
Valor energético (KJ.)	835 g. +/-10
Grasas	9,2 g. +/-2
Ácidos grasos saturados	4,2 g. +/-2
Hidratos de carbono	22,6 g. +/-5
Azúcares	2,1 g. +/-2
Fibra alimentaria	2,9 g. +/-2
Proteínas	5,1 g. +/-10
Sodio	600 mg.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
Enterobacterias	<10 <sup>4</sup> ufc/g.
Escherichia Coli	<10 <sup>2</sup> ufc/g.
Salmonella	Ausencia/25g.
Staphilococcus aureus	<10 <sup>2</sup> ufc/g.
Listeria monocytogenes	<10 <sup>2</sup> ufc/g.

Según el Reglamento 2073/2005 no hay límites

ALÉRGENO	PRESENTE COMO INGREDIENTE	CONTAMINACION CRUZADA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, y productos derivados)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg expresado como SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**OGM (según directiva 1829/03/CE, 1830/03/CE)**

No contiene derivados de organismos modificados genéticamente

APROBADO POR URKABE BENETAN, S.A.

URKABE BENETAN, S. A.  
 C.I.F. A-20137592  
 Pol. Masti Loidi, 9-11  
 Tlf. 943 491 086 - 943 493 535  
 20100 ERRENTERIA (Guipúzcoa)