

Edición: 19/05/2025

Rev.:

Fecha Rev.: 29/10/2025

Motivo Rev.: Actualización de porcentajes

N.º RGSEAA

40.14234/M

26.019805/M



Código Foster: 40001038

Marca: CROCON

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**CROQUETON JAMON IBERICO "CROCON" 50gr BANDEJA 1'43kg (CAJA 3 BANDEJAS)**



## DATOS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Croquetas artesanales con jamón ibérico.

### INGREDIENTES

MASA DE CROQUETAS (85%) (Caldo de jamón (39,7%) (agua, huesos de jamón (6%), huesos de ternera (4%), puerro, cebolla, garbanzos (garbanzos, sal, secuestrante E-385 y conservador (E-223 (SULFITOS))), LECHE entera pasteurizada de vaca, harina (harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**), jamón de cerdo 50% ibérico (11,5%) (jamón de cerdo, sal, conservadores (E250 y E252)), MANTEQUILLA (nata de LECHE de vaca, fermentos LÁCTICOS), gelatina bovina, sal, aceite de girasol), EMPANADO (10%) (Pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, GLUTEN de trigo, sal, aceite de oliva, levadura, gasificante (E450i y E500ii), colorante (E160c)), pan rallado cracker (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura)), corteza de trigo cruda (harina de **TRIGO** (63%), almidón de **TRIGO** (18%), sal, gasificante (E-500ii) y potenciador del sabor (E-621)), pan rallado fino (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura)), ENCOLANTE (5%) (albúmina de HUEVO, sal, dextrosa, espesante (E412), especias).

### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| Valor energético                       | 582 kJ/139 kcal |
| Grasas                                 | 4,1 g           |
| De las cuales saturadas                | 1,9 g           |
| Hidratos de carbono                    | 15,6 g          |
| De los cuales azúcares                 | 1,5 g           |
| Proteínas                              | 9,4 g           |
| Sal                                    | 2,2 g           |

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO            | 24 meses       |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN      | -18°C          |
| CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13) | 8435691201511  |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)   | 18435691201518 |

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                          |             |                |      |                 |     |                  |             |
|--------------------------|-------------|----------------|------|-----------------|-----|------------------|-------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN  | Caja        |                |      |                 |     |                  |             |
| ETIQUETADO (IDIOMAS)     | ESPAÑOL     |                |      |                 |     |                  |             |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bandeja     | Peso neto (kg) | 1,43 | Unidad/band:    | 30  | Dimensiones (mm) | 315x260x40  |
| EMBALAJE SECUNDARIO      | Caja cartón | Peso neto (kg) | 4,29 | Peso bruto (kg) | 4,6 | Dimensiones (mm) | 355x295x155 |
| PALETIZACIÓN             | Pallet euro | Cajas/fila     | 8    | N.º Filas       | 8   | N.º Cajas/Pallet | 64          |

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tlf: (+34) 916 680 514

www.fosterfood.com

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**

|            | PRESENCIA | TRAZAS |                             | PRESENCIA | TRAZAS |
|------------|-----------|--------|-----------------------------|-----------|--------|
| GLUTEN     | SI        |        | SOJA                        |           | SI     |
| CRUSTÁCEOS |           | SI     | LECHE (incluida la lactosa) | SI        |        |
| PESCADO    |           | SI     | FRUTOS DE CÁSCARA           |           | SI     |
| MOLUSCOS   |           | SI     | APIO                        |           | SI     |
| HUEVO      | SI        |        | SÉSAMO                      |           | SI     |
| CACAHUETES |           | SI     | SULFITOS                    | SI        |        |
| ALTRAMUCES | NO        | NO     | MOSTAZA                     |           | SI     |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Característico de producto

Coloración: Característico de producto

Sabor: Característico de producto

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Freír en abundante aceite durante 3 y 4 minutos sin descongelar.

**DECLARACIÓN OMG:** Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

|                                                                                       | SI | NO |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente |    | X  |

**RADIACIONES IONIZANTES**

|                                                                                        | SI | NO |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes |    | X  |

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.