



CROQUETA DE BACALAO CON GAMBAS

DATOS DE LA EMPRESA

Nº RGSEAA 26.019935 / Z

GOES GASTRONÓMICA S.L.

Monasterio de las Descalzas Reales, 23
 Políg. Industrial Alcalde Caballero
 50.014 ZARAGOZA
 TFNO: 976 92 70 85 info@goesgastronomica.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Croqueta de bacalao con gambas

GRAMAJES

- ✓ 84 gr Croquetón
- ✓ 42 gr Croqueta
- ✓ 21 gr Cocktail

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Leche (**lactosa y proteína láctea**), nata (**lactosa y proteína láctea**), bacalao (14,1%) (**pescado**), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**lactosa y proteína láctea**), pan rallado (**gluten**), gambas (7,4%) (**crustáceos y sulfitos**) albúmina (**huevo**), fumé de gamba (**pescado, crustáceos, moluscos**), cebolla, sal y aceite de oliva.

ANÁLISIS NUTRICIONAL

Por cada 100 gr de producto

Energía: 790 kJ/189 kcal
Grasas: 10,5 gr
 De las cuales saturadas 6,00 gr
Hidratos de carbono:10,90 gr
 De los cuales azúcares 2,80 gr
Proteínas: 12,40 gr
Sal 4,10 gr

ENVASES Y EMBALAJE

- ✓ **Croquetón:** caja de 4 kg aprox., contiene 4 bolsas de 1 kg con 12 unid cada bolsa
Total: 48 unid * caja
- ✓ **Croqueta:** caja de 4 kg aprox., contiene 4 bolsas de 1 kg con 24 unid cada bolsa
Total: 96 unid * caja
- ✓ **Cocktail:** caja de 4 kg aprox., contiene 4 bolsas de 1 kg con 48 unid cada bolsa
Total: 192 unid * caja

<p>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Almacenamiento: en congelación a - 18°C ✓ Transporte: en vehículos de congelación
<p>CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conservación: en congelación a -18° C ✓ Recomendaciones: <ul style="list-style-type: none"> ○ descongelar en refrigerador el día anterior ○ freír (175°C) en abundante aceite ○ una vez descongeladas consumir antes de 48h.
<p>DESCRIPCIÓN DEL LOTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aparece identificada en cada una de las bolsas y cajas
<p>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 año a partir de la fecha de su elaboración
<p>ALÉRGENOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lactosa y proteína láctea ✓ Gluten ✓ Huevo ✓ Crustáceos ✓ Sulfitos
<p>CONTROLES Y CERTIFICACIONES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ APPC ✓ Auditoría Internas ✓ Controles Sanitarios y de calidad