

Natural Food
Camós





Más de 35 años líderes en croquetas

Desde 1983 líderes en el sector de la alimentación



Estrictos controles de calidad

Exigentes controles internos y estándares internacionales



Materias primas de primera calidad

Productos con la máxima garantía



Instalaciones con la última tecnología

Capaces de producir 15 toneladas al día



Exportación a varios países

Líderes en fabricación a nivel nacional



Congelats Camós se ha convertido en un referente en el mundo de la alimentación a nivel nacional.

Actualmente somos líderes en fabricación de croquetas a nivel industrial en España. La innovación y modernización de nuestras instalaciones nos ha permitido afrontar el reto de la exportación con grandes garantías.

Congelats Camós tiene más de 35 años en el sector de la alimentación. Esta gran experiencia junto con la gran cartera de clientes tan importantes como Mercadona, Carrefour, Hipercor, Euromadi y un largo etc. Avalan la calidad de nuestros productos.

Nuestras instalaciones tienen una capacidad de producción de 15 toneladas al día. Todos los productos pasan estrictos controles de calidad, además de tener los estándares de calidad más exigentes: IFS, ISO, BRC, HALAL, AC LVL2, etc.

Un poco de historia...En el año 1983.. Nace una tienda pionera de alimentos congelados, una apuesta vanguardista plenamente enfocada al futuro prometedor del sector del congelado. Por aquel entonces era una visión de futuro de los fundadores de la empresa, ya que hace 30 años prácticamente no se consumía este tipo de elementos. Hemos sido testigos presenciales de todo el crecimiento y evolución del sector del alimento congelado.



CAMÓS ORIGINAL



6

CAMÓS PREMIUM



42

CAMÓS VEGETARIANO



78

CAMÓS REPOSTERÍA



98

Original
Camós



CROQUETA DE BACALAO		10
MINICROQUETA DE BACALAO CON PIÑONES		14
CROQUETA DE BACALAO BECHAMEL		18
CROQUETA DE ATÚN BECHAMEL		22
CROQUETA DE CHORIZO		26
CROQUETA DE JAMÓN BECHAMEL		30
CROQUETA DE POLLO BECHAMEL		34
CROQUETA DE TORTILLA CON CEBOLLA		38

CROQUETA DE BACALAO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 120kcal	Grasas 3,1g	Grasas saturadas 0,72g	Hidratos carbono 16,7g	Azúcar 1,5g	Proteínas 6,4g	Sal 1,8g
6%	4,40%	3,60%	6,18%	0,46%	12,8%	30%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BACALAO



HUEVO



PATATA



AJO Y PEREJIL





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de bacalao congeladas. Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" y en otras marcas.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, bacalao (17 %), huevo, copos de patata, perejil, ajo y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	2,2 g / 100g
Humedad	76,8 g / 100g

Las croquetas de bacalao se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica, con un peso aproximado a 29/30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas verdes.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan una fina cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con fibras de bacalao, el cual, junto con el ajo, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	507 KJ (120 Kcal)
Proteínas	6.4 g
Hidratos de carbono	16.7 g
Grasas	3.1 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Todo ingrediente que cause alergias o intolerancias
- Cantidad de determinados ingredientes
- Cantidad neta
- Conservación y modo de empleo
- Razón social de la empresa
- Lote
- Fecha de consumo preferente
- Código de barras EAN 13
- Información nutricional

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar y con abundante aceite muy caliente (180°C), dispersas en la sartén durante 8-9 minutos, ó preferiblemente en la freidora durante 3-4 minutos.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y pescado.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

MINICROQUETA DE BACALAO CON PIÑONES



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 121kcal	Grasas 3,2g	Grasas saturadas 0,75g	Hidratos carbono 12g	Azúcar 1,5g	Proteínas 11,13g	Sal 1,8g
6,1%	4,57%	3,75%	4,62%	0,46%	22,26%	30%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BACALAO



HUEVO



PATATA



AJO Y PEREJIL



PIÑONES





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de Bacalao Minis ó Croquetas Caseras de Bacalao Minis ultracongeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, bacalao (22 %), huevo, piñones, perejil y ajo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Las croquetas de Bacalao Minis se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica, con un peso aproximado a 12 grs. la unidad.
Presentan una coloración ligeramente amarilla con notas verdes.
Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan una fina cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con fibras de bacalao y piñones, lo que junto con el ajo le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	512 KJ (121 Kcal)
Proteínas	11.13 g
Hidratos de carbono	12 g
Grasas	3.2 g

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ⁴ ufc/g
E. coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Producto precocinado ultracongelado en túnel de congelación continua inferior a -26° C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados en el R.D. 1334/1999 y conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:
- Denominación del alimento
- Listado de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Fecha de consumo preferente.
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar y con abundante aceite muy caliente (180°C), dispersas en la sartén durante 8-9 minutos, ó preferiblemente en la freidora durante 3-4 minutos.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y pescado.
Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE BACALAO BECHAMEL



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 198,5Kcal	Grasas 11,7g	Grasas saturadas 3,0g	Hidratos carbono 14,4g	Azúcar 5,3g	Proteínas 7,1g	Sal 0,8g
8%	9,72%	11,69%	6,46%	6,75%	11,50%	16%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BACALAO



BECHAMEL



AJO Y PEREJIL





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de BACALAO.
Presentadas en nuestra marca comercial “Camós” o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), bacalao (12,5%) (gadus morhua), perejil, ajo, puré de patata y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), encolante).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de bacalao se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica, con un peso aproximado a 29/30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas verdes.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan una fina cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con fibras de bacalao, el cual, junto con el ajo, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	830.9 KJ (198.5 Kcal)
Proteínas	7.1 g
Hidratos de carbono	14.4 g
Grasas	11.7 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DD-MMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa
- Fecha de consumo preferente

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 12 x 500 gr	500 grs. de producto 220x225x30 mm.	12 bolsas 395x255x140 mm.	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg.	1 kg. de producto 220x300x50 EAN: 84.14045.01005.4	6 bolsas 395x255x140 mm. EAN: 84.14045.61005.6	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm. EAN: 8.84.14045.61005.5

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo, pescado y leche.
Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).
Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X



CROQUETA DE ATÚN BECHAMEL



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 199Kcal	Grasas 13g	Grasas saturadas 4g	Hidratos carbono 10,5g	Azúcar 0,5g	Proteínas 8g	Sal 0,3g
10%	18,57%	20%	0,40%	0,06%	16%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BECHAMEL



ATÚN



CEBOLLA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de atún.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), atún (12,5%) (Thunnus albacares), cebolla, puré de patata, pimienta negra, nuez moscada, sal y rebozado sin gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de ATÚN se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con ATÚN, el cual, junto con la cebolla, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	830 KJ (199 Kcal)
Proteínas	8 g
Hidratos de carbono	10.5 g
Grasas	13 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo, pescado y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE CHORIZO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 192Kcal	Grasas 10g	Grasas saturadas 0,59g	Hidratos carbono 8,8g	Azúcar 0,2g	Proteínas 6,77g	Sal 1,23g
9,6%	14,28%	2,95%	7,58%	0,22%	11,67%	21%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



CHORIZO



PATATA



HUEVO



QUESO





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Delicias de Chorizo O Croquetas de Chorizo ultracongeladas.

Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, chorizo 23% (magro y panceta de cerdo, pimentón dulce y picante, ajo), huevo pasteurizado, queso (leche de vaca, sal, estabilizante goma guar, conservante ácido sórbico, fermentos lácticos) y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Las croquetas de chorizo se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica, con un peso aproximado a 26 grs. la unidad.

Presentan una coloración ligeramente anaranjada con notas rojas.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan una fina cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda, con tropezones de chorizo, el cual le confiere su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	805 KJ (192 Kcal)
Proteínas	6.77 g
Hidratos de carbono	8.8 g
Grasas	10 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Producto precocinado ultracongelado en túnel de congelación continua a temperatura inferior a -26° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DD-MMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados en el R.D. 1334/1999 y conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Listado de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Fecha de consumo preferente.
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar y con abundante aceite muy caliente (180°C), dispersas en la sartén durante 8-9 minutos, ó preferiblemente en la freidora durante 3-4 minutos

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE JAMÓN BECHAMEL



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 215,9kcal	Grasas 14,9g	Grasas saturadas 5,1g	Hidratos carbono 10,7g	Azúcar 0,5g	Proteínas 8,2g	Sal 0,6g
10,71%	21,29%	25,5%	0,41%	0,06%	16,4%	10%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BECHAMEL



JAMÓN



CEBOLLA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de jamón ó croquetas caseras de jamón congeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), jamón (jamón de cerdo, sal, azúcar, E-331, E-301, E-252, E-250), cebolla, sal, pimienta negra y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de JAMÓN se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad. Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones. Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con JAMÓN, el cual, junto con la cebolla y las especias, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	900 KJ (215.9 Kcal)
Proteínas	8.2 g
Hidratos de carbono	10.7 g
Grasas	14.9 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:
- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.
Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE POLLO BECHAMEL



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 191,5Kcal	Grasas 12,4g	Grasas saturadas 4,3g	Hidratos carbono 9,6g	Azúcar 0,5g	Proteínas 9g	Sal 0,4g
9,5%	17,71%	21,5%	3,69%	0,55%	18%	6,67%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BECHAMEL



POLLO



BACON



QUESO



CEBOLLA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de jamón ó croquetas caseras de jamón congeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma) , pollo, queso, bacon, cebolla, sal, pimienta negra y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de Pollo se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con Pollo, el cual, junto con el queso el bacon, la cebolla y las especias, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	798.2 KJ (191.5 Kcal)
Proteínas	9 g
Hidratos de carbono	9.6 g
Grasas	12.4 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C-

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE TORTILLA CON CEBOLLA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 130,4kcal	Grasas 5,5g	Grasas saturadas 1g	Hidratos carbono 14,8g	Azúcar 1,7g	Proteínas 4,5g	Sal 0,3g
6,47%	7,86%	5%	5,69%	1,89%	9%	6,67%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



CEBOLLA



PATATA



HUEVO





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, HUEVO, cebolla y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquertillas se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda, la patata le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	543.3 KJ (130.4 Kcal)
Proteínas	4.5 g
Hidratos de carbono	14.8 g
Grasas	5.5 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DD-MMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

Este producto contiene huevo.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

Premium
Camós



CROQUEBURGER		46
CROQUEPIZZA		50
CROQUETA DE GAMBA		54
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO		58
CROQUETA DE JAMÓN Y QUESO AZUL BECHAMEL		62
CROQUETA DE PULPO A LA GALLEGA		66
CROQUETA DE BACALAO PREMIUM		70
CROQUETA DE SETAS Y BECHAMEL		74

CROQUEBURGER



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías	Grasas	Grasas saturadas	Hidratos carbono	Azúcar	Proteínas	Sal
194,2Kcal	12,4g	4,1g	9,9g	1,1g	10,1g	0,5g
9,63%	17,71%	20,5%	3,81%	1,22%	20,2%	8,30%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



CARNE PICADA



BACON



QUESO





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croqueburguer.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, carne picada mixta cerdo-ternera, queso, bacon, sal, aroma de burger y rebozado sin gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croqueburguer se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con la carne, el cual, junto el queso y el bacon, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	809 KJ (194.2 Kcal)
Proteínas	10.1 g
Hidratos de carbono	9.9 g
Grasas	12.4 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X



CROQUEPIZZA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 155,4kcal	Grasas 8,1g	Grasas saturadas 2,3g	Hidratos carbono 11,4g	Azúcar 1,2g	Proteínas 8,4g	Sal 0,4g
7,71%	11,57%	11,5%	4,38%	1,33%	16,8%	6,67%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



PATATA



HUEVO



QUESO



YORK



CEBOLLA



ORÉGANO





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquepizza.
Presentadas en nuestra marca comercial “Camós” o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, huevo, queso, york, tomate, orégano, cebolla, sal, aroma de pizza y rebozado sin gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquepizzas se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda que con el queso, el york y el tomate, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	647.3 KJ (155.4 Kcal)
Proteínas	8.4 g
Hidratos de carbono	11.4 g
Grasas	8.1 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X



CROQUETA DE GAMBAS



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 185,4Kcal	Grasas 12g	Grasas saturadas 4g	Hidratos carbono 10,9g	Azúcar 0,5g	Proteínas 6,9g	Sal 0,3g
9,20%	17,14%	20%	0,42%	0,06%	13,8%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



GAMBAS



AJO



PIMIENTO DE LA VERA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de GAMBAS.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel, gamba (18%), puré de patata, Ajo, pimentón de la vera picante, gamba deshidratada, sal y rebozado sin gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de GAMBAS se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con GAMBAS, el cual, junto con el ajo y el pimentón, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	773.2 KJ (185.4 Kcal)
Proteínas	6.9 g
Hidratos de carbono	10.9 g
Grasas	12 g

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ⁴ ufc/g
E. coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche. Puede contener pescado.
Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).
Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 188Kcal	Grasas 9,9g	Grasas saturadas 3,4g	Hidratos carbono 16,6g	Azúcar 5,7g	Proteínas 7,3g	Sal 0,8g
9,39%	14,15%	16,88%	6,39%	6,30%	14,56%	13,58%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BECHAMEL



CEBOLLA



PIMIENTA NEGRA



JAMÓN IBÉRICO





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de jamón ibérico congeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma) , jamón (16%) (Jamón de cerdo ibérico (40%) y paleta de cerdo ibérico, sal, E-252), cebolla, sal, pimienta negra, nuez moscada y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de JAMÓN se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con JAMÓN, el cual, junto con la cebolla y las especias, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	788.7 KJ (225.7 Kcal)
Proteínas	7.3 g
Hidratos de carbono	16.6 g
Grasas	9.9 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DD-MMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear a 180°C durante 25-30 minutos, se recomienda rociar con aceite en spray para favorecer el cambio de color.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	300 grs. de producto 220x195x30 mm. EAN: 84.14045.00088.8	18 bolsas 395x255x140 mm. EAN: 84.14045.18388.8	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm. EAN: 8.84.14045.18388.4
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	1 kg. de producto 220x300x50 EAN: 84.14045.01088.7	6 bolsas 395x255x140 mm. EAN: 84.14045.61088.9	9x13= 117 cajas 80x120x210 cm. EAN: 8.84.14045.61088.5

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE JAMÓN Y QUESO AZUL BECHAMEL



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 203,7Kcal	Grasas 14,9g	Grasas saturadas 5,1g	Hidratos carbono 10,7g	Azúcar 0,5g	Proteínas 8,2g	Sal 0,6g
10,1%	21,29%	25,5%	0,41%	0,06%	16,4%	10%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BECHAMEL



JAMÓN



SETAS



QUESO ROQUEFORT





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de jamón ó croquetas caseras de jamón congeladas. Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma) , jamón 12% (jamón de cerdo, sal, azúcar, E-331, E-301, E-252, E-250), setas (mezcla de setas, agua ,sal ácido ascórbico, ácido cítrico y disulfito sódico), queso roquefort (leche pasteurizada de vaca, cuajo de origen animal, fermentos lácticos y sal), sal, pimienta negra y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de JAMÓN se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con JAMÓN, el cual, junto con el QUESO, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	849 KJ (203.7 Kcal)
Proteínas	8.2 g
Hidratos de carbono	10.7 g
Grasas	14.9 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos:

DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X



CROQUETA DE PULPO A LA GALLEGA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 114,5kcal	Grasas 4g	Grasas saturadas 0,8g	Hidratos carbono 12,2g	Azúcar 1,2g	Proteínas 7,3g	Sal 0,3g
5,69%	5,71%	4%	4,69%	1,33%	14,6%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



PULPO



PATATA



HUEVO



ACEITE DE OLIVA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de PULPO a la gallega. Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, pulpo (25%) (especie), huevo, aceite de oliva, pimentón rojo, sal y aromas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de PULPO a la gallega se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma esférica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad. Presentan una coloración ligeramente rojiza con notas marrones. Cuando se frien en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con PULPO, el cual, junto el pimentón y el aceite de oliva, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	477.1 KJ (114.5 Kcal)
Proteínas	7.3 g
Hidratos de carbono	12.2 g
Grasas	4 g

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ⁴ ufc/g
E. coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche. Puede contener pescado. Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten). Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
OMG (organismos modificados genéticamente)		X



CROQUETA DE BACALAO PREMIUM



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 226,2kcal	Grasas 15,5g	Grasas saturadas 5,3g	Hidratos carbono 11,1g	Azúcar 0,5g	Proteínas 9g	Sal 0,6g
11,2%	22,1%	26,5%	0,43%	0,06%	18,0%	10%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BACALAO



HUEVO



PATATA



AJO Y PEREJIL





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de bacalao premium congeladas. Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, bacalao (25%), huevo, copos de patata, perejil, ajo y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	2,2 g / 100g
Humedad	76,8 g / 100g

Las albóndigas de bacalao se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica, con un peso aproximado a 29/30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas verdes.

La característica principal de estas croquetas es que en su interior llevan migas de bacalao.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan una fina cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con fibras de bacalao, el cual, junto con el ajo, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	450.1 KJ (108.1 Kcal)
Proteínas	10 g
Hidratos de carbono	12.7 g
Grasas	1.8 g
Ácidos grasos saturados	0.5 g
Azúcares totales	1.3 g
Sal	0.8 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear a 180°C durante 25-30 minutos, se recomienda rociar con aceite en spray para favorecer el cambio de color.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y pescado.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE SETAS CON BECHAMEL



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 226,2kcal	Grasas 15,5g	Grasas saturadas 5,3g	Hidratos carbono 11,1g	Azúcar 0,5g	Proteínas 9g	Sal 0,6g
11,2%	22,1%	26,5%	0,43%	0,06%	18,0%	10%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



BECHAMEL



NAMEKO



SHIITAKE



BOLETUS



CEBOLLA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de setas con bechamel congeladas. Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), reuelto de setas (seta nameko 26%, seta cardo 26%, seta shiitake 26%, seta boletus luteus 17%, seta boletus edulis 5%), puré de patatas, cebolla, pimienta negra, nueza moscada y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), encolante y sal).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de setas se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Presentan una coloración ligeramente marrón. Las croquetas de setas se elaboran en un calibre de tamaño y peso aproximado de unos 29/30 gramos la unidad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	900 KJ (215.9 Kcal)
Proteínas	8.2 g
Hidratos de carbono	10.7 g
Grasas	10.4 g

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aeróbios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa + E.Coli	10 ⁶ ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ⁶ ufc/g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:
- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear a 180°C durante 25-30 minutos, se recomienda rociar con aceite en spray para favorecer el cambio de color.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene leche y sus derivados.
Este producto contiene huevos y productos a base de huevos.
Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).
Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

Vegetariano
Camós



CROQUETA DE CALABAZA		82
CROQUETA DE ESPINACAS		86
CROQUETA DE SETAS		90
CROQUETA DE VERDURITAS ASADAS		94

CROQUETA DE CALABAZA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías	Grasas	Grasas saturadas	Hidratos carbono	Azúcar	Proteínas	Sal
78,3kcal	3,3g	0,6g	9,7g	1,1g	2,2g	0,3g
4,11%	4,71%	3%	3,73%	1,22%	4,4%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



CALABAZA



PUERRO



CEBOLLA



CHAMPIÑÓN



PIMIENTO ROJO





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas caseras de calabaza congeladas. Presentadas en nuestra marca comercial o con marca de cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, calabaza (34.6%), pimiento rojo, pimiento verde, puerro, cebolla, champiñones, aceite oliva y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), encolante y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de calabaza se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Presentan una coloración ligeramente marrón. Las croquetas de calabaza se elaboran en un calibre de tamaño y peso aproximado de unos 29/30 gramos la unidad. Los parámetros microbiológicos y de contaminantes toman como referencia, el REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, respectivamente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	344.9 KJ (78.3 Kcal)
Proteínas	2.2 g
Hidratos de carbono	9.7 g
Grasas	3.3 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ⁴ ufc/g
E. coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -37° C

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes señalando los alérgenos
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Información nutricional
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 3-4 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente. Incluido consumidores Halal y también para consumidores vegetarianos y veganos. Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia, y productos derivados)		X
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE ESPINACAS



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 117,9Kcal	Grasas 3,5g	Grasas saturadas 0,6g	Hidratos carbono 17,1g	Azúcar 1,5g	Proteínas 3,5g	Sal 0,3g
5,85%	5%	3%	6,58%	1,66%	7%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



ESPINACAS



ACELGA



AJO TIERNO



PATATA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas espinacas congeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, espinacas (20%), acelgas, ajos tiernos, sal, enco-lante y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de espinacas se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 25 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con espinacas, el cual, junto con el resto de verduras le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	491.9 KJ (117.9 Kcal)
Proteínas	3.5 g
Hidratos de carbono	17.1 g
Grasas	3.5 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE SETAS



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 89Kcal	Grasas 3,5g	Grasas saturadas 0,6g	Hidratos carbono 11,5g	Azúcar 1,1g	Proteínas 2,8g	Sal 0,4g
4,41%	5%	3%	4,42%	1,22%	5,6%	6,67%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



PATATA



NAMEKO



SHIITAKE



BOLETUS



CEBOLLA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas caseras de setas congeladas. Presentadas en nuestra marca comercial o con marca de cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, setas (nameko, cardo, shiitake, boletus luteus y boletus edulis) (30%) cebolla, aceite oliva, pimienta negra, nueza moscada y rebozado sin gluten, encolante y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de setas se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Presentan una coloración ligeramente marrón. Las croquetas de setas se elaboran en un calibre de tamaño y peso aproximado de unos 29/30 gramos la unidad.

Los parámetros microbiológicos y de contaminantes toman como referencia, el REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, respectivamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	398 KJ (89Kcal)
Proteínas	3.70 g
Hidratos de carbono	14.5 g
Grasas	0.94 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ⁴ ufc/g
E. coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -37° C

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes señalando los alérgenos
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Información nutricional
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 3-4 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente. Incluido consumidores Halal y también para consumidores vegetarianos y veganos. Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, y productos derivados)		X
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE VERDURITAS ASADAS



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 119,8Kcal	Grasas 3,4g	Grasas saturadas 0,5g	Hidratos carbono 18,6g	Azúcar 1,9g	Proteínas 3,2g	Sal 0,3g
5,95%	4,85%	2,5%	7,15%	2,11%	6,40%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



PATATA



PIMIENTO ROJO



PUERRO



PIMIENTO VERDE



CALABACÍN





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de verduritas asadas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Patata, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, sal, encolante y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de verduras asadas se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 25 gramos la unidad. Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con verduras le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	499.5 KJ (119.8 Kcal)
Proteínas	3.2 g
Hidratos de carbono	18.6 g
Grasas	3.4 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

Repostería
Camós



**CROQUETA DE
CHOCOLATE**



102

**CROQUETA DE
CHOCOLATE
BLANCO Y PAPAYA**



106

**CROQUETA
DE MANZANA
Y CANELA**



110

CROQUETA DE CHOCOLATE



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 290,5Kcal	Grasas 20,8g	Grasas saturadas 7,5g	Hidratos carbono 18,8g	Azúcar 9,5g	Proteínas 6,4g	Sal 0,3g
14,41%	29,71%	37,5%	7,23%	10,55%	12,8%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



CHOCOLATE



BECHAMEL



ALMENDRAS



CANELA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas chocolate congeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), chocolate (18.6%), almendras, azúcar, canela, almidón modificado y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de chocolate se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 25 gramos la unidad. Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones. Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con chocolate, el cual, junto con las almendras, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	1210.4 KJ (290.5 Kcal)
Proteínas	6.4 g
Hidratos de carbono	18.8 g
Grasas	20.8 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD
La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:
- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.
Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.
Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE CHOCOLATE BLANCO Y PAPAYA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 249,3kcal	Grasas 16,8g	Grasas saturadas 7,2g	Hidratos carbono 18,8g	Azúcar 11,3g	Proteínas 4,4g	Sal 0,3g
12,38%	24%	36%	7,23%	12,55%	8,8%	5%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



CHOCOLATE BLANCO



PAPAYA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas chocolate congeladas.
Presentadas en nuestra marca comercial "Camós".

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), chocolate blanco (18.8%), papaya (6.63%), azúcar, almidón modificado y rebozado sin gluten (almidón (guisante), proteína y fibras vegetales (guisante), sal, aroma).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de chocolate se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 25 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con chocolate, el cual, junto con la papaya, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	1040.1 KJ (249.3 Kcal)
Proteínas	4.4 g
Hidratos de carbono	18.8 g
Grasas	16.8 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

n= 5, número de unidades que componen la muestra	
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramucos y productos a base de altramucos		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CROQUETA DE MANZANA Y CANELA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio para una ración de 100g (3-4 croquetas)

Calorías 179,1Kcal	Grasas 9,9g	Grasas saturadas 3,2g	Hidratos carbono 17,9g	Azúcar 10,8g	Proteínas 3,4g	Sal 0,2g
8,89%	14,14%	16%	6,88%	12%	6,80%	3%

Los porcentajes son respecto a la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto



MANZANA



CANELA





MUESTRA PACKAGING



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Croquetas de manzana y canela. Presentadas en nuestra marca comercial "Camós" o personalizadas con marca del cliente.

LISTA DE INGREDIENTES

Bechamel (Almidón modificado, suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, aceite vegetal, extracto de levadura, sólidos de jarabe de glucosa, sal, E472a, E471, E339, E450, E516, E401, proteína de la leche, E551, aroma), manzana (27.89%), azúcar, canela, almidón y rebozado sin gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

VALOR MEDIO POR 100 GRS. DE PRODUCTO	
Ceniza	3,1 g / 100g
Humedad	70,7 g / 100g

Las croquetas de manzana se elaboran en base a una masa hecha con los ingredientes anteriormente descritos, dándoles una forma cilíndrica. Se fabrican en un tamaño de peso aproximado a 30 gramos la unidad.

Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas marrones.

Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con la manzana, el cual, junto con la canela, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valor medio por 100 g de producto	
Valor energético	746.4 KJ (179.1 Kcal)
Proteínas	3.4 g
Hidratos de carbono	17.9 g
Grasas	9.9 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Se almacenan y distribuyen a temperatura de congelación de -18° C ±3° C.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	104 ufc/g
E.coli	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

TRATAMIENTO

Plato precocinado congelado en túnel de congelación continua a -36° C

LOTE Y VIDA ÚTIL

El número de lote corresponde al día de fabricación y se representa con seis dígitos: AAMMDD

La vida útil se establece en 18 meses desde la fecha de fabricación y también se representa con seis dígitos: DDMMAA

ETIQUETADO

Se indican los ítems señalados conforme el Reglamento (UE) 1169/2011:

- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Conservación y modo de empleo
- Lote
- Código de barras EAN 13
- Datos de la empresa.
- Fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar con abundante aceite caliente, a 180°C, durante 4-5 min. en freidora, o a 8 ó 9 min. en sartén. También se pueden hornear.

POBLACIÓN DE DESTINO Y DISTRIBUCIÓN

Para todo tipo de consumidor que no presente alergias o intolerancias a algún ingrediente.

Mayoristas congelados, grandes superficies, supermercados, etc.

ENVASADO Y EMBALAJE

Envasado automático y termosellado en bolsas de plástico de uso alimentario, agrupadas en cajas de cartón ondulado y paletizadas y retractiladas en palet europeo. Se comercializan en dos formatos diferentes:

FORMATO	BOLSA	CAJA	PALET (EUROPEO)
FAMILIAR 18 x 300 gr	Peso Neto: 300 gr Peso Bruto: 304 gr Medidas 220x195x30mm	Contenido: 18 bolsas Peso Neto: 5.400 gr Peso Bruto: 5.475 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 632 kg Peso Bruto: 641 kg Medidas: 80x120x210 cm
COLECTIVIDADES 6 x 1 kg	Peso Neto: 1000 gr Peso Bruto: 1012 gr Medidas 220x300x50mm	Contenido: 6 bolsas Peso Neto: 6.000 gr Peso Bruto: 6.075 gr Medidas: 395x295x190 mm	Contenido: 117 cajas Peso Neto: 702 kg Peso Bruto: 711 kg Medidas: 80x120x210 cm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG

Este producto contiene huevo, pescado y leche.

Este producto no contiene gluten (<10 ppm de gluten).

Este producto no contiene ingredientes que provengan de OMG.

FORMATO	PRESENCIA	AUSENCIA
Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X
OMG (organismos modificados genéticamente)		X



concamos.com