

DENOMINACIÓN: CROQUETAS DE BACALAO**DESCRIPCIÓN:**

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de salsa bechamel y bacalao.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Parduzco, típico del producto

Olor.- Típico de los ingredientes que contiene

Sabor.- Propio del producto

Textura.- crujiente el exterior, blanda en el interior, consistente

INGREDIENTES:

Cebolla, **Bacalao (13%)**, Caldo de cocido (bacalo (**pescado**), rape (**pescado**), cebolla, zanahoria, **apio**, sal (sal, yodo y antiaglomerante E-536), caldo de pescado ((sal, maltodextrina, potenciador del sabor (glutamato monosódico)), **pescado**, cebolla deshidratada, especias, aromas jarabe de caramelo, extracto de lavadura, puede contener **crustáceos y moluscos**), Harina de **trigo** (harina de **trigo** y enzimas), pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura y sal), aceite de girasol (aceite refinado de girasol y antiespumante E-900), **Leche** en polvo, encolante (almidón de maíz, cloruro sódico, fibra vegetal, estabilizante (E-415), especias y aromas), pimienta, perejil.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Unidades de 40g. en bolsas de 1 Kg (25 ud. por Kg)

.Cajas de 4 Kg.

.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011

.Almacenamiento: En congelación T^a<-18°C

.Transporte: En congelación T^a<-18°C

.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180°C) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujientes (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

Valoración nutricional**Valores por 100 g de producto****Valor Energético**

Kjul/Kcal 411,7 / 98,7

Grasa 4,8

de las cuales saturada 0,8

Hidratos de Carbono 10,3

de los cuales azúcares 1,5

Proteína 3,5

Sal 0,2

Fibra 0,7

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) N^o 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) n^o 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.