

DENOMINACIÓN: CROQUETAS DE BOLETUS**DESCRIPCIÓN:**

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de salsa bechamel y boletus aderezado y rebozado en pan rallado.

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:

Boletus (10%), harina de **trigo** (harina de **trigo** y enzimas), pan rallado (harina de **trigo**, agua y levadura y sal), cebolla, 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), ajo, sal (sal marina, yodo t antiaglomerante E-536), harina de boletus, pimienta, nuez moscada.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Cajas de 4 Kg.en bolsas 1 kg (25 unds popr 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

Energía Kjul/ Kcal	507/121
Grasa	6.21
de las cuales saturada	1.3
Hidratos de Carbono	13.4
de los cuales	
Azucares	2.2
Proteína	2.9
Sal	0.6

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.