| fricocina Gourmet | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Revisión 07 |
|---|---|---|
| | | Enero 2023 |

DENOMINACIÓN: **CROQUETAS DE COCIDO**

DESCRIPCIÓN:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- blanco apanado, típico del producto.
Olor.- Típico de los ingredientes que contiene
Sabor.- Propio del producto
Textura.- crujiente el exterior, blanda en el interior, consistente

INGREDIENTES:

Caldo de cocido (pollo (8%), carne de ternera, carne de cerdo, zanahoria, **apio**, huesos de jamón, sal (sal marina, yodo y antiaglomerante E-536), salsa Demiglace (harina de **trigo**, aceites vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (cebolla, tomate), aromas (contiene **leche**), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (harina de garrofín), extracto de levadura, salsa de **soja**, zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón, pimienta, clavo), corrector de acidez (ácido cítrico), contiene trazas de **huevo** y **apio**), chorizo (Carne y panceta de cerdo, sal, pimentón, leche en polvo, dextrosa de maíz y especias, estabilizante (E-450), antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-252), colorante (E-120), fermentos lácticos (Lactoba-cillus rhamnosus HN001), sales minerales(hierro)), harina de trigo (harina de **trigo** y enzimas), pan rallado (harina de **trigo**, agua, 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, aroma de cocido (Hidrolizado de proteína vegetal, Extractos de Levadura, Aroma), pimienta negra, **nuez** moscada,

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Cajas de 4 Kg.en bolsas de 1 kg (25 unds por kg)
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011
.Almacenamiento: En congelación Tª<-18ºC
.Transporte: En congelación Tª<-18ºC
.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180ºC) 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 | 554/133 |
| Grasa | 6.1 |
| de las cuales saturada | 1.5 |
| Hidratos de Carbono | 14.6 |
| de los cuales Azucares | 3.5 |
| Proteína | 4.2 |
| Sal | 2.0 |

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) Nª 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.