

DENOMINACIÓN: CROQUETA DE JAMÓN SERRANO

DESCRIPCIÓN:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- blanco apanado.

Olor.- Típico de los ingredientes que contiene

Sabor.- Propio del producto

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

INGREDIENTES:

Caldo de cocido (jamón serrano 8,5% (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-250 y E-252, antioxidantes E-316 y E-300 y dextrosa), sal (sal marina, yodo y antiaglomerante E-536), caldo sabor carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, cebolla deshidratada, especias), harina de **trigo** (harina de **trigo** y enzimas), pan rallado (harina de **trigo**, agua y levadura), cebolla, aceite de girasol (aceite de girasol reffinado y antiespumante E-900), **leche** en polvo, encolante (almidón de maíz, cloruro sódico, fibra vegetal, estabilizante (E-415), especias y aromas), ajo, aroma de jamón (maltodextrina, sal, extracto de levadura, cebolla, pimentón, potenciador del sabor E-621, E-635, sustancias aromáticas y antiapelmazantes E-551), pimienta, **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<-18°C

.Transporte: En congelación Tª<-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	600/144
Grasa	6.7
de las cuales saturada	1.6
Hidratos de Carbono	15.2
de los cuales Azucares	5.5
Proteína	5.2
Sal	0.8

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) nª 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.