

DENOMINACIÓN: CROQUETAS DE POLLO

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de salsa bechamel y carne de ave 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:

Pollo (11%), sal (sal marina, yodo y antiaglomerante E-536), cal de pollo (sal maltodextrina, potenciadores del sabor (glutamato de monosodio, inosinato y guanilato disódico), aromas, cebolla deshidratada, grasa de pollo, pollo deshidratado, especias, antioxidante (extracto de romero)), harina de **trigo** (harina de **trigo** y enzimas), pan rallado (harina de **trigo**, agua y levadura), 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 pollo (hidrolizado de proteína vegetal, maltodextrina, sal, extracto de levadura, azúcar, sustancias aromatizantes ya antiapelmazantes E-551), pimienta y **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 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	567/136
Grasa	6.5
de las cuales saturada	1.4
Hidratos de Carbono	14.9
de los cuales Azucares	5.0
Proteína	4.0
Sal	0.56

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.