

DENOMINACIÓN: MEJILLÓN TIGRE

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de mejillones, tomate, atún, salsa bechamel, convenientemente aderezado y envuelto en pan rallado

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Naranja pálido, típico del producto

Olor.- Típico de los ingredientes que contiene

Sabor.- Propio del producto

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

INGREDIENTES:

Tomate frito (tomate, aceite de oliva, azúcar, espesante (almidón modificado) y sal), **pan** rallado (harina de **trigo**, agua, levadura y sal), cebolla, Concha de **mejillón** (no comestible), harina de **trigo**, **mejillón** (8%), aceite de girasol (aceite refinado de girasol y antiespumante E-900), **Leche** en polvo, **gamba** (**gamba** y metabisulfito de sodio **sulfitos**), encolante (almidón de maíz, cloruro sódico, fibra vegetal, estabilizante (E-415), especias y aromas), ajo, sal (sal marina, yodo y antiaglomerante E-536), pimienta, caldo de **pescado** (sal, maltodextrina, almidón de maíz, glutamato monosódico, inosinato sódico, **pescado**, aroma, harina de **soja**, aceite de oliva, cebolla, tomate, especias), **nuez** moscada,

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Unidades de 90 g. en bolsas de 1 Kg (10 ud. por Kg)

.Cajas de 4 Kg.

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

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

.Transporte: En congelación T°<-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	654 / 157
Grasa	8.5
de las cuales saturada	1.7
Hidratos de Carbono	15.0
de los cuales azucares	5.3
Proteína	4.8
Sal	1.2

Características microbiológicas.

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