



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión 03

Septiembre 2015

**DENOMINACIÓN: CROQUETA DE COCIDO**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de pollo, ternera, cebolla aceite vegetal, salsa bechamel, debidamente 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.- Blanda, consistente

**INGREDIENTES:**

**Leche** entera, caldo de pollo, harina de **trigo**, cebolla, pollo, carne de cerdo, pan rallado (**trigo**), aceite de girasol, ternera, sal, **apio**, pimienta, **nuez** moscada, ajo, zanahoria y almidón de maíz.

**ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:**

.Unidades de 40g. en bolsas de 1 Kg (25 ud. por Kg)  
.Cajas de 4 Kg.  
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011  
.Almacenamiento: En congelación T<sup>a</sup><-18°C  
.Transporte: En congelación T<sup>a</sup><-18°C  
.Consumo preferente: 12 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	554 / 133
Grasa	6,1g
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) N<sup>o</sup> 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.