ARTICO alimentación	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 03
		Septiembre 2015

DENOMINACIÓN: **CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO**

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de jamón ibérico y salsa bechamel, 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, Hna. de **trigo,** jamón ibérico de cebo, cebolla, aceite de girasol, **pan** rallado, ajo, sal, almidón de maíz, pimienta y **nuez** moscada.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Unidades de 60 g. en cajas de 3 Kg (16 uds. por Kg)
.Cajas de 3 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: 12 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	683 / 164
Grasa	8,2g
de las cuales saturada	2,0
Hidratos de Carbono	15,1
de los cuales	
Azucares	5,3
Proteína	7,0
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) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.