ARTICO alimentación	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 04
		Junio 2016

DENOMINACIÓN: **MEDALLÓN DE QUESO DE CABRA**

DESCRIPCIÓN:

Queso de cabra cortado en medallones y empanado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Apanado, típico del producto
Olor.- Típico de los ingredientes que contiene
Sabor.- Propio del producto
Textura.- Blanda y consistente

INGREDIENTES:

Queso de cabra (**leche**), almidón de maíz y pan rallado (harina de **trigo**)

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Embalaje: Cajas de 2 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	1224 / 293
Grasa	18,0g
de las cuales saturada	12,3
Hidratos de Carbono	10,2
de los cuales Azucares	3,5
Proteína	22,5
Sal	2,1

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.