



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión 03

Septiembre 2015

**DENOMINACIÓN:** CROQUETA DE JAMÓN SERRANO

**DESCRIPCIÓN:**

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de jamón serrano 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 serrano, cebolla, aceite de girasol, **pan** rallado, ajo, sal, almidón de maíz, Aroma de jamón serrano, pimienta y **nuez** moscada.

**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  $T^a < -18^{\circ}\text{C}$   
.Transporte: En congelación  $T^a < -18^{\circ}\text{C}$   
.Consumo preferente: 12 meses desde fecha de elaboración

**Modo de empleo**

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente ( $180^{\circ}\text{C}$ ) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujiente (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

**Valoración nutricional**

Valores por 100 g de producto

Energía Kjul/ Kcal      600 / 144

|                        |      |
|------------------------|------|
| Grasa                  | 6,7g |
| de las cuales saturada | 1,6  |
| Hidratos de Carbono    | 15,2 |
| de los cuales          |      |
| Azucares               | 5,5  |
| Proteína               | 5,2  |
| Sal                    | 0.8  |

**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.