



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión 03

Septiembre 2015

DENOMINACIÓN: CROQUETA DE POLLO

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de carne de ave 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**, pollo, cebolla, aceite de girasol, **pan** rallado, sal, ajo, almidón de maíz, pimienta, **nuez** moscada y aroma de pollo.

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°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	567 / 136
Grasa	6,5g
de las cuales saturada	1,4
Hidratos de Carbono	14,9
de los cuales	
Azucares	5,0
Proteína	4,0
Sal	0.56

Características microbiológicas.

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