



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión 01

Mayo 2018

DENOMINACIÓN: CROQUETA DE GAMBA ROJA

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de gambón y salsa bechamel.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

INGREDIENTES:

Leche, Harina de **trigo**, **pan** rallado, almidón de maíz, **gambón** pelado, aceite, ajo, sal, pimienta, **nuéz** moscada, **gamba** roja, pimienta roja, zanahoria, cebolla, laurel.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Embalaje: Cajas de 3 Kg a granel.
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011
.Almacenamiento: En congelación $T^a < -18^{\circ}C$
.Transporte: En congelación $T^a < -18^{\circ}C$
.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente ($180^{\circ}C$) 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

Valor Energético	
Kjul/Kcal	750,07 / 285,52
Grasa	7,55
de las cuales saturada	1,03
Hidratos de Carbono	27,07
de los cuales azucares	1,99
Proteína	4,88
Sal	0,90

Características microbiológicas.

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