

DENOMINACIÓN: **BUÑUELO DE BACALAO**

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de pescado rebozado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

INGREDIENTES:

Pescado(bacalao), harina de trigo, cerveza, sal, ajo, perejil, vinagre.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Embalaje: Cajas de 3 Kg.
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011
.Almacenamiento: En congelación T^a<-18°C
.Transporte: En congelación T^a<-18°C
.Consumo preferente: 18 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

Valor Energético		
Kjul/Kcal	646,75	155,20
Grasa	0,75	
de las cuales saturada	0,17	
Hidratos de Carbono	23,10	
de los cuales azucares	0,28	
Proteína	12,66	
Sal	2,00	

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) N^o 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.