

DENOMINACIÓN: **ALBÓNDIGA DE BACALAO**

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de bacalao, patata, huevo, caldo de pescado, debidamente 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:

Patata, **bacalao**, **pan** rallado, **huevo**, caldo de **pescado**, ajo, perejil y aroma de **bacalao**.

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°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

Energía Kjul/ Kcal	382 / 92
Grasa	1,5g
de las cuales saturada	0,36
Hidratos de Carbono	12,4
de los cuales	
Azucares	2,5
Proteína	6,8
Sal	0,3

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.