

	FICHA TÉCNICA	Revisión 2
---	---------------	------------

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: “SAMOSA DE ATÚN”

CLASIFICACIÓN

Precocinado.

INGREDIENTES

Fiambre de sandwich, atún, queso en lonchas -queso, margarina vegetal, leche en polvo desnatada, proteínas de leche, sales fundentes (E-339, E-331), almidón de arroz-, pan rallado (contiene gluten), albúmina de huevo, sal, especias, potenciador del sabor (E-621), espesante (E-412), conservador (E-202).

Puede contener trazas de crustáceos.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

En primer lugar se corta en lonchas el fiambre de sandwich mediante cortadora automática. Se coloca sobre la mesa una loncha de fiambre de sandwich, sobre ésta una loncha de queso y encima de éste se coloca atún desmenuzado. Una vez colocados por este orden los componentes del producto, se enrolla de forma manual para que quede con forma de triángulo. Se almacena en la cámara de producto intermedio a 0-2 °C. Seguidamente se pasa el producto al equipo encolador, para posteriormente pasar al equipo de empanado. Se vuelve a almacenar el producto en las cámaras de producto intermedio. Antes de volverse a repetir los dos últimos pasos descritos del procesado: el encolado y empanado se trocea el triángulo a la mitad manualmente mediante espátula de acero inoxidable, quedando dividido en dos triángulos más pequeños. Se deja reposar el producto de nuevo y posteriormente se envasa y se etiqueta, para proceder al almacenamiento en la cámara de producto terminado.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

En caja PET de 2,0- 2,5 kg., 1- 1,5 Kg. y/o 380- 600 g., termosellada.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Condiciones normales de refrigeración: $T^a \leq 0^{\circ} \text{C}$ a $\leq 4^{\circ} \text{C}$.

VIDA ÚTIL

9 días a $T^a \leq 0^{\circ} \text{C}$ a $\leq 4^{\circ} \text{C}$.

ETIQUETADO

Etiqueta situada en el film del envase (frontal).

Contenido de la etiqueta: denominación, ingredientes, peso, NRS, nº de lote, fecha de caducidad, T^a de conservación y fabricante.

DESTINO FINAL

Venta en régimen de libre servicio.

MODO DE EMPLEO

Freír en sartén o freidora a 180° C 2 – 3 minutos, hasta que estén bien dorados. Escurrir y servir al gusto.