

## **DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: “TROMPETA”**

### **CLASIFICACIÓN**

Precocinado.

### **INGREDIENTES**

Fiambre de sandwich, crema de queso -leche de vaca pasteurizada, nata, sal, espesante (E1422), fermentos lácteos- , pan rallado (contiene gluten), albúmina de huevo, sal, especias, potenciador del sabor (E-621), espesante (E-412), conservador (E-202).

Puede contener trazas de pescado y 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 sándwich y una vez troceada a la mitad (quedando en forma de triángulo) se coloca la crema de queso y se enrolla, quedando con forma de trompeta. 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 repetir los dos últimos pasos descritos del procesado: el encolado y empanado. Tras el empanado se pasa el producto a bandejas de 6- 8 Kg. que en carros son transportadas al túnel de congelación a -30° C durante 3 - 5 h. Por último se procede al envasado.

### **PRESENTACIÓN Y ENVASADO**

Bolsas de 350 g., 1 Kg., 2,5 Kg. y/o 2,0 Kg.

Las bolsas de 350 g. van en cajas de 4,2 Kg. Las bolsas de 1 Kg. van empaquetadas en cajas de 4 Kg. y/o 2 Kg. En palets de 63 cajas con base de 9.

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Condiciones normales de congelación: Tª ≤ -18 °C.

### **VIDA ÚTIL**

540 días a Tª ≤ -18 °C.

### **ETIQUETADO**

Etiqueta situada en el film del envase (frontal).

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

### **DESTINO FINAL**

Venta en régimen de libre servicio a través de islas de congelados.

### **MODO DE EMPLEO**

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