



Cocinissimo
Come en casa. Come sano

FICHA TÉCNICA

Revisión 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: “CROQUETAS DE ROQUEFORT CON NUECES”

CLASIFICACIÓN

Precocinado.

INGREDIENTES

Leche entera, harina de trigo, cebolla, aceite de girasol, margarina, queso roquefort, nueces, pan rallado, albúmina de huevo, sal, especias, potenciador de sabor (E-621), espesante (E-412), conservador (E-202).

Puede contener trazas de pescado y crustáceos.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Se vierte aceite de girasol y mantequilla en caldera de cocción de 400 Kg. de capacidad. Una vez que han alcanzado 100- 120 °C se vierte cebolla. Cuando la cebolla ha pochado se añade harina y a continuación leche, sal y las especias. Se mezcla bien y se deja cocer durante media hora. Posteriormente se añade el roquefort y se mezcla de nuevo. Cuando se han alcanzado los 130-140 °C se saca la masa y se deposita en bandejas de 8- 10 Kg. de capacidad y se deja reposar en cámaras de producto intermedio 0 – 2 °C. Se forman las croquetas en la máquina formadora y seguidamente se pasa el producto al equipo encolador, para posteriormente pasar al equipo de 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: T^a ≤ -18 °C.

VIDA ÚTIL

540 días a T^a ≤ -18 °C.

ETIQUETADO

Etiqueta situada en el film del envase (frontal).

Contenido de la etiqueta: denominación, ingredientes, peso, NRS, n° de lote, fecha de caducidad, T^a 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.