

## **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: “CROQUETAS DE COLA DE TORO”**

### **CLASIFICACIÓN**

Precocinado.

### **INGREDIENTES**

Leche entera, harina de trigo, cebolla, aceite de girasol, margarina, carne de ternera, vino blanco, caldo de ternera, zanahoria, tomate frito, pan rallado, albúmina de huevo, sal, especias, potenciador de sabor (E-621), espesante (E-412), conservador (E-202).

Puede contener trazas de pescado, frutos secos de cáscara 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 y condimentos. Se mezcla bien y se deja cocer durante media hora. Al mismo tiempo se cuece la carne y se pica mediante picadora automática. Posteriormente se añade la carne y el resto de ingredientes 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 350g, 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<sup>a</sup> ≤ -18 °C.

### **VIDA ÚTIL**

540 días a T<sup>a</sup> ≤ -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<sup>a</sup> 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.