



Cocinissimo
Come en casa. Come sano

FICHA TÉCNICA

Revisión 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: “HUEVO CON BECHAMEL”

CLASIFICACIÓN

Precocinado.

INGREDIENTES

Leche entera, harina de trigo, cebolla, aceite de girasol, margarina, huevo, pan rallado, albúmina de huevo, almidón de maíz, sal, espesantes (E-407, E-412), potenciador de sabor (E-621), aroma, especias, conservador (E-202).

Puede contener trazas de pescado y crustáceos.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Se trocea manualmente el redondo de huevo. Se envuelve el huevo con la bechamel neutra, se empana y se deja reposar en la cámara de producto intermedio 0- 2° C. 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, nº 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.