



PRODUCTOS DE HORNO IOF(individually quick frozen)

ROSETTE BOLOGNESI



INGREDIENTES

hojaldre amarillo:

Sémola de **TRIGO** duro, harina de **TRIGO** blando, **HUEVO** fresco pasteurizado 25%.

Relleno:

Ricotta de vaca (suero, **LECHE**, sal), *) jamón cocido (pata de cerdo, sal, proteína de **LECHE**, dextrosa, sacarosa, aromas naturales, potenciador del sabor: glutamato sódico; antioxidante: ascorbato sódico conservante: nitrito sódico) queso edamer, (**LECHE**, cuajo, sal) queso Grana Padano d.o.p., (**LECHE**, cuajo, sla, lisozima de **HUEVO**) hojas de espinacas, sal marina.

PRESENCIA de sustancias que causan alergias o intolerancias (Anexo II, Reglamento de la UE 1169/2011)

Cereales que contengan gluten, **huevos**. Puede contener trazas de **soja** y tinta de **calamar**.

Peso unitario: 50 g aprox.

Bolsa de 3kg

Porcentaje relleno: 75%

Unidad de venta : 1 bolsa por caja

Características del producto:

"Rosette" hecha con un rollo de hojaldre relleno de ricotta y espinacas, con añadido queso edamer y lonchas de jamón cocido.

Modo de empleo:	<p><u>Para comer después de la cocción:</u></p> <p>Unte la bandeja de horno con mantequilla o extienda una capa de bechamel en el fondo, disponga las piezas individuales como desee. Cubrir con salsa bechamel, o una mezcla de nata y bechamel, o una mezcla de nata, bechamel y huevo, añadiendo queso rallado si se desea. Hornear en un horno convencional precalentado a 150°C y cocinar según los tiempos indicados:</p> <p><u>Producto descongelado(a una temperatura de 0°/+4°C):</u></p> <p>Hornear durante unos 30 minutos. Una vez cocido, el producto debe tener un buen acabado gratinado.</p> <p><u>Producto aún congelado:</u></p> <p>Tapar y cocinar durante unos 20 minutos y continuar la cocción durante otros 30 minutos sin tapar.</p> <p><u>Cuando se cocine, el producto debe estar bien gratinado.</u></p>
Porción indicativa:	100-150gr que corresponden a 2-3 rosette

Características organolépticas:	Color:	Amarillo el hojaldre, intenso el relleno
	Gusto:	Sabor característico de los ingredientes.
	Consistencia:	Suave pero firme



PRODUCTOS DE HORNO IQF(individually quick frozen)

Embalaje:	Bolsa para alimentos de 3 kg Bolsa por caja. Datos logísticos: ver ficha resumen. Códigos: ver ficha resumen.
Etiquetado:	Etiquetas autoadhesivas sobre cada caja, que traen todas las indicaciones contempladas por la ley. En particular: <ul style="list-style-type: none"> - lista de todos los ingredientes, componentes de los ingredientes compuestos incluidos (si mayor de 2%) así como todos los alérgenos contenidos todavía no mencionados; - indicación de “Quid”, donde está contemplado; modo de empleo; - lote de identificación para la trazabilidad; - la fecha de duración mínima (d.m.a.) y modo de conservación.
Conservación:	El producto tiene que ser conservado a -18°C . Es necesario mantener esta temperatura en cada fase de la vida comercial del producto.
Duración :	Una vez abierto el paquete, es aconsejable mantener el producto protegido por la bolsa u otro recipiente adecuado.
Estándares cualitativos:	Roturas: máx. 1% Desviación peso medio: máx. 10% Material extraño: ausente.

Las materias primas que componen el producto son elegidas según los principios de calidad y naturalidad productiva, respetando las normativas en vigencia. No se utilizan GMO. La preparación, la manipulación de los ingredientes, el proceso productivo y el almacenamiento son sometidos regularmente a autocontrol, aplicando procedimientos, en conformidad con GMP y con los principios de HACCP, y una correcta limpieza y desinfección. El producto terminado es sometido a control de calidad.

Descripción del proceso:

Secuencia de las fases: preparación de la masa para sfoglia; extrusión y formación de la sfoglia estabilización térmica mediante vapor de agua recalentado (pasteurización a “vapor seco”); ventilación mediante aire caliente; corte y formación del “nido” de pasta larga; congelación rápida IQF (individually quick frozen); embalaje; almacenamiento en cámaras frigoríficas a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Carga microbiana total	≤ 50.000 ufc/g	100.000 ufc/g
Coliformes totales	≤ 10 ufc/g	100 ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 50 ufc/g	100 ufc/g
Clostridios sulfito-reductores	< 10 ufc/g	100 ufc/g
Carga micótica total	≤ 100 micogérmenes/g	100 micogérmenes/g
Bacillus Cereus	≤ 100 ufc/g	1.000 ufc/g
Salmonella	Ausente en 25 g	Ausente en 25 g
Lysteria monocytogenes	Ausente en 25 g.	Ausente en 25 g.

Informaciones Nutricionales valores medios sobre 100 gr.

Energía Kj	Energía kcal	Grasas	saturadas	Hidratos de carbono	De las cuales azúcares	Proteínas	Sal
898,60	214,77	8,21	4,96	22,13	1,24	13	0,92