



## PRODUCTOS DE HORNO IQF(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> 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: <u>Producto descongelado(a una temperatura de 0°/+4°C):</u> Hornear durante unos 30 minutos. Una vez cocido, el producto debe tener un buen acabado gratinado. <u>Producto aún congelado:</u> Tapar y cocinar durante unos 20 minutos y continuar la cocción durante otros 30 minutos sin tapar. <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: Gusto: Consistencia:	Amarillo el hojaldre, intenso el relleno Sabor característico de los ingredientes. 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"><li>- lista de todos los ingredientes, componentes de los ingredientes compuestos incluidos (si mayor de 2%) así como todos los alérgenos contenidos todavía no mencionados;</li><li>- indicación de "Quid", donde está contemplado; modo de empleo;</li><li>- lote de identificación para la trazabilidad;</li><li>- la fecha de duración mínima (d.m.a.) y modo de conservación.</li></ul>
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 ≤-18°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 azucares	Proteínas	Sal
898,60	214,77	8,21	4,96	22,13	1,24	13	0,92