

DENOMINACIÓN: CROQUETAS DE CARRILLADA PEDRO XIMENEZ**DESCRIPCIÓN:**

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de salsa bechamel y Carrillada de cerdo aliñada con vino dulce Pedro Ximenez.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Parduzco, típico del producto

Olor.- Típico de los ingredientes que contiene

Sabor.- Propio del producto

Textura.- crujiente el exterior, blanda en el interior, consistente

INGREDIENTES:

Caldo de cocido de carrillada, (Carrillada de cerdo (25%), nata (**leche** mazada, grasa de palma y coco totalmente hidrogenada, **leche** mazada en polvo, emulgentes (E-435, E-471, lecitina de **soja**), estabilizante (E-412, E-415), colorantes (carotenos)) Salsa Demiglaze (harina de **trigo**, aceites vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (cebolla, tomate), aromas (contiene **leche**), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (harina de garrofin), extracto de levadura, salsa de **soja**, zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón, pimienta, clavo), corrector de acidez (ácido cítrico), contiene traza de **huevo** y **apio**), Margarina (Aceites y grasas vegetales (palma, soja, coco, colza, girasol, en proporción variable), agua, emulgente E-471 lecitinas, acidulante (ácido cítrico), conservante E-202, aromas, colorante (carotenos), Carrillada de cerdo (25%), vino dulce Pedro Ximénez (**sulfitos**), harina **trigo** (harina de **trigo** y enzimas), cebolla, encolante (almidón de maíz, cloruro sódico, fibra vegetal, estabilizante (E-415), especias y aromas), **pan** rallado (harina de **trigo**, agua, levadura y sal), sal (sal marina, yodo y antiaglomerante E-536), ajo fresco, pimienta negra, aroma de cerdo (extracto de levadura, sal, dextrosa, aroma de humo y sustancias aromatizantes, caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, cebolla deshidratada y especias), gelatina, corrector de acidez (E-331).

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:**CAJAS 3 KG – 3X1 KG -UNIDADES 47 GRAMOS****.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011****.Almacenamiento: En congelación T^a<-18°C****.Transporte: En congelación T^a<-18°C****.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración****Modo de empleo**

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180°C) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujientes (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

Valoración nutricional**Valores por 100 g de producto**

Valor Energético Kjul/Kcal	1190 / 285
Grasa	16,5
de las cuales saturada	4,7
Hidratos de Carbono	18,5
de los cuales azucares	0,5
Proteína	14,3
Sal	0,8
Fibra	0,8

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) N^o 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) n^o 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.