

– **Denominación legal:**

Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

– **Designación**

CROQUETAS DE BACALAO

– **Descripción:**

Porción de masa hecha con un picadillo de bacalao, que, ligado con bechamel, se empapa en líquido encolante y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda u ovalada.

– **Lista de ingredientes del producto**

Leche, bacalao 24% (Bacalao, sal), harina de trigo (trigo, almidón de trigo), cebolla, aceite refinado de semillas (girasol, germen de maíz y canola), aceite de oliva, potenciador de sabor E-621, sal, aromas naturales, conservantes E-262 y E-200, antioxidante E-300, especias naturales, pan rallado (harina de trigo, agua, sal seca y levadura biológica), preparado especial para empanar.

– **Peso neto**

En dos formatos comerciales

Peso neto 2.200 g. Envasada en atmósfera modificada. Producto refrigerado

Peso neto 4.000 g. Envasada a granel en caja de cartón. Producto congelado

– **Condiciones de conservación**

Conservar en refrigeración 0°C - 5°C

Conservan en congelación a < -18°

– **Vida útil**

23 días desde fecha de envasado en atmósfera modificada

18 meses en congelado.

Una vez abierto consumir antes de 4 días.

– **Especificaciones organolépticas**

Color: Característico del producto. (Color beige).

Olor: Característico del producto. Mezcla de ingredientes.

Sabor: No determinado

Textura: Granulosa.

**Presencia de alérgenos (Según Rglo. 1169/2011)**

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI / NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados <sup>1</sup>	Presencia Fortuita <sup>2</sup>
Leche y derivados, incluida la lactosa	SI	Leche	
Huevo y productos a base de huevo	SI		Trazas
<b>Cereales que contienen gluten (y/o variedades):</b>			
Trigo	SI	Harina de trigo	
Cebada			
Centeno			
Avena			
Kamut			
Derivados			
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>			
<b>Fruta de cáscara:</b>			
Almendra			
Avellana			
Nuez			
Anacardo			
Pacana			
Nuez del Brasil			
Pistacho			
Macadamia			
Derivados			
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	Si		Trazas
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	Si	Bacalao	
<b>Soja y productos a base de soja</b>	Si		Trazas
<b>Apio y productos derivados</b>			
<b>Mostaza y productos derivados</b>			
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>			
<b>Anhidridos sulfuros y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados como SO<sub>2</sub></b>			
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>			
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>	Si		Trazas

1 Incorporación producto

2 Presencia fortuita

– Especificaciones microbiológicas: (Considerada Grupo A).

**Indicadores**

Recuento total de aerobios mesófilos	Máximo 10 <sup>6</sup> /g
Enterobacteriáceas (lactosa-positiva)	Máximo 10 <sup>4</sup> /g

**Testigos de falta de higiene**

<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 <sup>2</sup> /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10 <sup>2</sup> /g

**Patógenos**

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Máximo 10 <sup>2</sup> /g

– **Información nutricional.**

	Por cada 100 g.
<b>Valor energético</b>	218 Kcl / 916 Kj
GRASAS	10,00 g
De las cuales	
-Acidos grasos saturados	2,00 g
HIDRATOS DE CARBONO	25,50 g
De los cuales	
-Azucares	3,02 g
PROTEINAS	6,60 g
SAL	1,16 g

– **Legislación aplicable:**

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios