



EMBUTIDOS BUJALANCE, S. L.
C/ MONJAS, 7
14650- BUJALANCE
CORDOBA

BOLITA FLAMENQUIN PICADA

Denominación comercial: Bolita Flamenquín Picada

Clasificación Comercial: preparado cárnico de carne picada.

Composición: Carne de cerdo, jamón serrano, **proteína de soja hidratada**, agua, encolante: Composición: **Almidón de maíz**, cloruro sódico, estabilizantes (E-451 (4%), (E-412), potenciador del sabor (E-621 (0,45%)), especias y aromas. **Pan rallado de TRIGO.**

Alérgenos: Puede contener y contiene trazas de SOJA, HUEVO, LACTOSA O GLUTEN.

FISICO-QUIMICO	RESULTADOS POR 100 G (%)
Valor energético (Kcal)	215,17
Valor energético (KJ)	899,41
Grasa (%) (Soxhelt) (Gravimetría)	17,13
Grasa saturada (HPLC)	5,69
Hidratos de Carbono (%)	0,95
Azúcares (%) (Espectrofotometría)	0,87
Proteína (%) (Kjedalh) (Volumetría)	14,30
Sal (%) (A.A)	1,46

Proceso de elaboración:

- 1.- Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7° C)
- 2.- Acondicionamiento de la carne de cerdo (manual).
- 3.- Picado de la carne de cerdo y del jamón (picadora)
- 4.- Amasado (amasadora)
- 5.- Almacenamiento en cámara de masas durante 12 horas (0 a +1°C).
- 6.- Formación y moldeado de la bolita (formadora)
- 7.- Encolado y empanado de la bolita (encoladora-empanadora).
- 8.- Ultra congelados: son introducidos los productos recién elaborados a través de una cinta de transporte directamente de la encoladora y empanadora, y van saliendo de este ya congelados, ya que se trata de un túnel de nitrógeno líquido que trabaja a -100° C y esos productos van directamente a través de esa cinta a la sala de envasado y una vez allí son envasados.
- 9.- Envasado y etiquetado de bandejas, bolsas y cajas (manual).
- 10.- Almacenamiento de Ultra congelados en Cámara de Congelación a -18°C y de Refrigerados en Cámara de Refrigerados entre 0 y +4°C.
- 11.- Venta y/o distribución.

Presentación y envasado: preparado cárnico de forma característica envasado según gusto del cliente en bandejas de termosellado expandido cubiertas con plástico alimentario (polietileno) en la termoselladora, o en cajas de polímero expandido así como en cajas de cartón.

Etiquetado: identificación de la empresa, código de barras, denominación del producto, lista de ingredientes, fecha de fabricación, fecha de duración mínima e instrucciones de conservación. Marca de identificación, que consiste en un sello ovalado con la leyenda “ESPAÑA” o “ES” en la parte superior, el N.R.S.A., 10.15671/CO en la parte central y las siglas C.E. en la parte inferior.

Condiciones de almacenamiento: Refrigerados entre 0 y +4°C y Ultra congelados a -18°C.

Condiciones de transporte: vehículo frigorífico a Tª refrigeración (Tª: 0-4°C) o congelado (Tª<-18°C) según proceda.

Destino final previsto para el producto: Consumo tras ser cocinado.

Modo de empleo: Freír sin descongelar en aceite abundante a unos 180°C hasta que esté completamente cocinado. Aconsejamos no volver a congelar una vez descongelado el producto.

Características del número de lote: El nº de lote se compone de seis dígitos que coinciden con la fecha de envasado sin guiones, los dos primeros corresponden al día de envasado, el tercero y cuarto al mes y el quinto y sexto al año.

Fecha de caducidad o consumo preferente: 15 días (refrigerado) o 18 meses (congelado).

Número de Registro Sanitario: 10.15671/CO