



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

## **CROQUETA CASERA JAMÓN**

**Denominación comercial:** Croqueta casera jamón.

**Clasificación Comercial:** precocinado cárnico.

**Composición:** 30% caldo de pollo, 13% harina de trigo, 13% jamón serrano, 11% cebolla, 8% magro de cerdo 7% pan rallado, 6% almidón 3% encolante, 3% manteca 3% aceite, 2% leche en polvo, 1% especias.

**Alérgenos:** Puede contener y contiene gluten, lactosa, trazas de soja y guisantes.

<b>FISICO-QUIMICO</b>	<b>RESULTADOS POR 100 G (%)</b>
Valor energético (Kcal)	212,06
Valor energético (KJ)	886,41
Grasa (%) (Soxhelt) (Gravimetría)	20,46
Grasa saturada (HPLC)	6,43
Hidratos de Carbono (%)	1,48
Azúcares (%) (Espectrofotometría)	0,50
Proteína (%) (Kjedalh) (Volumetría)	5,50
Sal (%) (A.A)	1,39

### **Proceso de elaboración:**

- 1.- Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7° C)
- 2.- Acondicionamiento del magro de cerdo.
- 3.- Picado del magro de cerdo (picadora).
- 4.- Picado del jamón serrano (picadora)
- 5.- Fritura del magro de cerdo y la cebolla en marmita.
- 6.- Mezcla con cebolla, jamón serrano y el magro de cerdo en la marmita.
- 7.- Preparación de bechamel con la harina de trigo, leche en polvo, caldo de pollo y sal (manual).
- 8.- Fritura de la masa cárnica con bechamel asegurando una temperatura en el centro de la masa de +90°C.
- 9.- Enfriado y almacenamiento en bandejas en Cámara de Masas por 12 horas a +0-5°C.
- 10.- Formación de croqueta (formadora de croqueta).
- 11.- Empanado y Encolado de la croqueta (encoladora-empanadora).
- 12.- 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.
- 13.- Envasado y etiquetado de bandejas y cajas (manual).
- 14.- Almacenamiento de Ultra congelados en Cámara de Congelación a -18°C.

15.- 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 el producto una vez descongelado.

**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