



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

CROQUETA POLLO

Denominación comercial: Croqueta Pollo.

Clasificación Comercial: precocinado cárnico.

Composición: caldo de pollo, leche, harina de TRIGO, cebolla, carne de pollo, pan rallado de TRIGO, aceite de girasol, huevo
Composición: Albúmina de huevo, sal, dextrosa, espesante E412, almidón de maíz, especias naturales, fibras vegetales, almidón modificado de patata y proteína de guisantes.

Alérgenos: Pueden contener y contienen gluten, lactosa, trazas de soja y guisantes.

Proceso de elaboración:

- 1.- Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7° C)
- 2.- Acondicionamiento de la carne de pollo.
- 3.- Picado de la carne de pollo (picadora).
- 4.- Elaboración del caldo de pollo.
- 5.- Fritura de la masa en marmita.
- 6.- Mezcla con cebolla frita esterilizada y carne de pollo en la marmita.
- 7.- Preparación de bechamel con la harina de trigo, leche, caldo de pollo (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 -75° 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 y de Refrigerados en Cámara de Refrigerados entre 0 y +4°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