



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

CROQUETA RABO TORO

Denominación comercial: Croqueta rabo toro.

Clasificación Comercial: precocinado cárnico.

Composición: 30% carne de vacuno, 15% carne de rabo de toro, caldo de rabo de toro, zanahoria, tomate, cebolla, harina de **trigo**, especias, sal, aceite, fibras vegetales, almidón de patata modificado, proteínas de guisantes, **leche**, pan rallado de **trigo** y **huevo**: Composición: Albúmina de **huevo**, sal, dextrosa, espesante E412 y especias.

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

FISICO-QUIMICO	RESULTADOS POR 100 G (%)
Valor energético (Kcal)	171,10
Valor energético (KJ)	715,20
Grasa (%) (Soxhelt) (Gravimetría)	14,86
Grasa saturada (HPLC)	4,61
Hidratos de Carbono (%)	1,34
Azúcares (%) (Espectrofotometría)	0,32
Proteína (%) (Kjedalh) (Volumetría)	8
Sal (%) (A.A)	1,41

Proceso de elaboración:

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

12.- Envasado y etiquetado de bandejas y cajas (manual).

13.- Almacenamiento de Ultra congelados en Cámara de Congelación a -18°C.

14.- Venta y/o distribución.

Presentación y envasado: preparado cárnico de forma característica envasado según gusto del cliente en bolsas, bandejas de termo sellado 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 en abundante aceite a 150°C. Una vez descongelado el producto no volverlo a congelar.

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