



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

PATATA RELLENA

Denominación comercial: Patata Rellena.

Clasificación Comercial: preparado cárnico de carne picada.

Composición: 55% de carne de cerdo, 25% patata, 8% pan rallado, 8% encolante, 2% proteína de soja, ajo, perejil y agua.

Alérgenos: Puede contener y contiene proteína de soja y gluten.

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 (picadora).
- 4.- Amasado de la masa (amasadora)
- 5.- Adición a la masa proteína de soja ajo, perejil y agua.
- 6.- Almacenamiento de la masa en bandejas en Cámara de Masas por 12 horas (0 a +5°C).
- 7.- Formación de la carne (formadora de croquetas).
- 8.- Laminar patata (laminadora).
- 9.- Freír patata (freidora)
- 10.- Formado de la patata con la carne.
- 11.- Empanado y encolado de la patata rellena (empanadora- encoladora).
- 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 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: vehiculo 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