

– **Denominación legal:**

Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

– **Designación**

CROQUETAS DE ESPINACAS Y GAMBAS

– **Descripción:**

Porción de masa hecha con una mezcla de espinacas y gambas, que, ligado con bechamel, se empapa en líquido encolante y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda u ovalada.

– **Lista de ingredientes del producto**

Leche, cebolla, harina de trigo, gambas (20%), grasa anhidra 100% vegetal (grasa vegetal (palma), antioxidantes E-304i y E-306), espinacas, aceite de oliva, sal, potenciador de sabor E-621, aromas naturales, conservantes E-262 y E-200, antioxidante E-300, especias naturales, pan rallado (harina de trigo, agua, sal seca y levadura biológica), preparado especial para empanar.

– **Peso neto**

Peso neto 2.200 g. Envasada en atmósfera modificada

Peso neto 4.000 g. Envasada a granel en caja de cartón congelado

– **Condiciones de conservación**

Conservar en refrigeración 0°C - 5°C

Conservan en congelación a < -18°

– **Vida útil**

23 días desde fecha de envasado en atmósfera modificada

18 meses en congelado.

Una vez abierto consumir antes de 4 días.

– **Especificaciones organolépticas**

Color: Característico del producto. (Color verdoso).

Olor: Característico del producto. Mezcla de ingredientes.

Sabor: No determinado

Textura: Granulosa.

PRESENCIA DE ALERGENOS (Según Rglo. 1169/2011)

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI / NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados ¹	Presencia Fortuita ²
Leche y derivados, incluida la lactosa	SI	Leche	
Huevo y productos a base de huevo	SI		Trazas
Cereales que contienen gluten (y/o variedades):			
Trigo	SI	Harina de trigo	
Cebada			
Centeno			
Avena			
Kamut			
Derivados			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			
Fruta de cáscara:			
Almendra			
Avellana			
Nuez			
Anacardo			
Pacana			
Nuez del Brasil			
Pistacho			
Macadamia			
Derivados			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	Gamba	
Pescado y productos a base de pescado	Si		Trazas
Soja y productos a base de soja	Si		Trazas
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			
Anhidridos sulfuros y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados como SO ₂			
Altramuces y productos a base de altramuces			
Moluscos y productos a base de moluscos	Si		Trazas

1 Incorporación producto

2 Presencia fortuita

– Especificaciones microbiológicas: (Considerada Grupo A).

Indicadores

Recuento total de aerobios mesófilos	Máximo 10 ⁶ /g
Enterobacteriáceas (lactosa-positiva)	Máximo 10 ⁴ /g

Testigos de falta de higiene

<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10 ² /g

Patógenos

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Máximo 10 ² /g

– Información nutricional.

	Por cada 100 g.
Valor energético	146 Kcal/ 618 Kj
GRASAS	1,40 g.
De las cuales	
-Ácidos grasos saturados	0,50 g.
HIDRATOS DE CARBONO	16,10 g.
De los cuales	
-Azúcares	3,31 g.
PROTEÍNAS	17,20 g.
SAL	0,92 g.

– Legislación aplicable:

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios