

DENOMINACIÓN: **MEDALLÓN DE QUESO DE CABRA**

DESCRIPCIÓN:

Queso de cabra cortado en medallones y empanado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Apanado, típico del producto

Olor.- Típico de los ingredientes que contiene

Sabor.- Propio del producto

Textura.- Blanda y consistente

INGREDIENTES:

Queso de cabra (55%) (**leche**, sal, fermentos **lácticos** (cuajo, penicillium, cloruro cálcico)), pan rallado (harina de **trigo**, agua y levadura), encolante (almidón de maíz, cloruro sódico, fibra vegetal, estabilizante (E-415), especias y aromas)

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Embalaje: Cajas de 2 Kg. 40 unds por kg .

.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011

.Almacenamiento: En congelación T°<-18°C

.Transporte: En congelación T°<-18°C

.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180°C) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujientes (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

Valoración nutricional

Valores por 100 g de producto

Energía 1224 Kj / 293 Kcal

Grasa 18,0g

de las cuales saturada 12,3g

Hidratos de Carbono 10,2g

de los cuales Azúcares 3,5g

Proteína 22,5g

Sal 2,1g

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 1831/2003 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 1831/2003 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.