

CORQUETA SIN GLUTEN PROCESO INDUSTRIAL

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE CROQUETAS Y BECHAMELES

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivas, contaminantes y pesticidas. Ninguno de nuestros ingredientes proceden de OGM ni han sido tratados con irradiación.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y FÍSICAS.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDAD	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	347,5/1454
PROTEINA	g	0,9
HIDRATOS DE CARBONO	g	85,5
De los cuales AZÚCARES	g	0
GRASAS	g	0,5
De las cuales SATURADAS	g	0,02
SAL	g	1,1
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	< 10
CENIZAS	g	0,1
GRANULOMETRÍA		
B/250	%	>95
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
AEROBIOS MESÓFILOS 10g	ufc /g	< 10.000
MOHOS 10g	ufc /g	< 10.000
ESCHERICHIA COLI 10g	ufc /g	< 100
SALMONELLA 25g	ufc /25g	Ausencia.

OTRA INFORMACIÓN

INGREDIENTES

Almidón de maíz, fécula de patata, harina de arroz, sal, harina de maíz, emulsionante (ésteres lácticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos) y aroma.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

Producto en polvo, en sacos de papel de 20 kg, con etiqueta impresa.

Olor	Nuez moscada
Color	Blanco

PERIODO DE VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

15 meses después de la fecha de fabricación dentro de embalaje original sin abrir y sin dañar. Almacenar en lugar fresco y seco (Humedad relativa máx. 65%) entre 18°C a 25°C. Proteger de la luz. Cerrar bien el envase después de su utilización.

PROCESO PARA 100g de MIX

- 1ª.- Derretir en un recipiente 40g de mantequilla. Una vez derretida, añadir 80g de relleno al gusto y envolver bien con una espátula.
- 2ª.- Añadir, aún en la fuente de calor, 100g del MIX e ir añadiendo leche hasta alcanzar una masa fina y homogénea (aprox. 1,5L).
- 3ª.- Dejar enfriar la masa unos 30/40'.
- 4ª.- Bolear en piezas pequeñas.
- 5ª.- Pasar por huevo y una vez por pan rallado.
- 6ª Freír en abundante aceite muy caliente. (Que cubra completamente la croqueta).

CROQUETA BECHAMEL SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE CROQUETAS Y BECHAMELES

ALÉRGENOS		
Según el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores	Presencia en línea de producción	Presencia en el Producto
Cereales con Gluten y sus derivados	-	-
Crustáceos y sus derivados	-	-
Huevos y sus derivados	X	-
Pescado y sus derivados	-	-
Cacahuetes y sus derivados	-	-
Soja y sus derivados	X	X
Leche (incluida lactosa) y sus derivados	-	-
Frutos de cáscara y sus derivados	-	-
Apio y sus derivados	-	-
Mostaza y sus derivados	-	-
Sésamo y sus derivados	-	-
Moluscos y sus derivados	-	-
Altramuz y sus derivados	-	-
Dióxido de Azufre y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro, expresado como SO ₂	-	-

Healthy Sweets



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HEALTHY RAW MATERIALS

NOMBRE DEL PRODUCTO

Healthy Foods

