

CARNICERÍAS QUINEBA, S.L.	FICHA TECNICA	Actividad: Elaboración, Envasado, Almacenamiento y Distribución de preparados de carne y carne picada, productos cárnicos y comidas preparadas		
	A. ASPECTOS GENERALES	Edición Agosto 2019	Revisión 02	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA DE CROQUETA DE GAMBA AL AJILLO				
Denominación del producto Composición cualitativa:	y	PRODUCTO PRECOCINADO SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO: Ingredientes: Pan rallado (Harina de trigo , agua, gluten de trigo , sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), 252, E-250, base de croqueta (Harina de trigo , proteína de leche , especias, almidón modificado, sal, aroma, metil, celulosa E-461, ácido sorbico E-200; glutamato monosodico E-621) aceite, sal, caldo de marisco (caldo pescado y marisco: [agua, tomate, gamba blanca , bacalao , sal, aroma naturales, marisco (contiene pescado y crustáceos) especias] gambon (langostino austral) , ajo pasta (ajo, agua, sal), aceite de oliva, agua, especias (pimenton picante), sal, encolante (fécula, proteína de soja , sal, harina de altramuz , fosfato E-451, harina de guar, ácido sórbico E-200, colorante E-160c, E-101).		
Marca comercial		Precocinados Blanse		
Elaboración		Se calienta el agua con preparado deshidratado de arroces en el cuece crema. Una vez caliente le añadiremos la base de croqueta. A continuación procederemos a refreír ajo en pasta. Cuando este el ajo refrito le añadiremos los gambones (troceados previamente), sal y pimentón picante. Cocemos la bechamel (elaborada previamente mezclando con sus ingredientes en caliente) y una vez esté lista procederemos a añadirle el sofrito (aceite de oliva, ajo en pasta, sal, pimentón picante, gambones); esta masa, una vez enfriada, se introduce en la formadora de croquetas y de aquí automáticamente se empanan con la ayuda del tren de empanado / encolado, para ello lo pasamos primero por encolante y posteriormente por pan rallado. El encolante se prepara disolviendo 1 parte en 3-4 partes de agua. A continuación, metemos la croqueta en el túnel de congelado a -22 grados durante 3 horas. Por último se envasan manualmente al vacío sobre bandejas de polipropileno de calidad alimentaria.		
Presentación, Envasado etiquetado:	y	Se presentan en bandejas de polipropileno de calidad alimentaria con cierre por termosellado. El formato de los productos congelados es: - bandejas de 1, 400kg. Adherido al envase van etiquetados con la siguiente información: nombre del producto, lista de ingredientes, peso, condiciones de conservación, lote, fecha de caducidad, razón social de la empresa, marca comercial, registro sanitario, dirección, C.I.F., teléfono de la empresa y mercado sanitario. ES 26.09834/SE CE ES 10.14589/SE CE		
Fecha de caducidad:		365 días		

CARNICERÍAS QUINEBA, S.L.	FICHA TECNICA	Actividad: Elaboración, Envasado, Almacenamiento y Distribución de preparados de carne y carne picada, productos cárnicos y comidas preparadas		
	A. ASPECTOS GENERALES	Edición Agosto 2019	Revisión 02	Página 1 de 2

Condiciones de conservación:	En congelación a -18 grados
Declaración de alérgenos de gamba al ajillo:	Contiene gluten, leche, langostinos, proteínas lácteas, soja y altramuz
Uso esperado	Para ser cocinado antes de consumo.
Lugares de venta	Tiendas, supermercados, bares y restaurantes, donde podrá ser adquirida por población de riesgo como ancianos o inmunodeficientes.