

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 1

FICHA TÉCNICA DE HUEVO BECHAMEL		
Denominación del producto y Composición cualitativa:		PRODUCTOS CARNICOS CON TRATAMIENTO TERMICO DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO: Ingredientes: Pan rallado (<i>Harina de trigo, agua, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i</i>), huevos cocidos , bechamel (<i>leche, agua, harina de trigo, aceite de girasol, sal, cebolla, aromas, sorbato potasico</i>) y encolante (<i>fécula, proteína de soja, sal, harina de altramuz, fosfato E-451, harina de guar, ácido sórbico E-200, colorante E-160c, E-101</i>).
Marca comercial		Precocinados Blanse
Elaboración		Elaboramos la bechamel mezclando sus ingredientes en caliente, y una vez fría se introduce medio huevo cocido en una porción de bechamel y finalmente los empanamos 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. Por ultimo se envasan manualmente al vacío sobre bandejas de polipropileno de calidad alimentaria.
Presentación, Envasado y etiquetado:		Se presentan en bandejas de polipropileno de calidad alimentaria con cierre por termosellado. El formato de los productos frescos es: - bandejas de: 2.000 g aprox. 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 marcado sanitario. ES 26.09834/SE CE ES 10.14589/SE CE
Fecha de caducidad:		10 días
Condiciones de conservación:		En refrigeración a $T^a \leq 4^{\circ} C$.
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.