

CHAMPIÑONES REBOZADOS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Champiñones frescos, lavados, rebozados, fritos, congelados. Elaborado a partir de champiñones seleccionados bajo condiciones sanitarias.

Cantidad: 2.5 kg.

INGREDIENTES

Champiñones (51%), Harina de **TRIGO**, Agua, Aceite vegetal (aceite de girasol, colza, en proporción variable), Fortificado Harina de **TRIGO** (harina de **TRIGO**, calcio, hierro, tiamina, niacina), fécula de patata, albúmina de **HUEVO**, dextrina de patata, sal, ajo en polvo, aromas naturales (con elementos de **LECHE**), levadura, extracto de cebolla, gasificantes (E450, E500), Extracto de especias (pimienta negra)

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	727 KJ / 171 Kcal
Grasas	7.2 g
de las cuales saturadas	0.5 - 0.9 g
Hidratos de carbono	20.7 g
de los cuales azúcares	1.2 g
Fibra	2.1 g
Proteínas	5.2 g
Sal	0.9 g

INSTRUCCIONES DE USO

Horno: Precaliente el horno a 220 °C (200 °C para horno asistido por ventilador), coloque el producto congelado en una bandeja para hornear. Dar la vuelta una vez durante el tiempo de horneado. Tiempo: 12-15 min. Deje que el producto se enfríe durante 5 minutos antes de consumirlo.

Freidora: Precaliente el aceite a 180°C, use producto congelado. Freír durante 4 minutos hasta que estén doradas. Deje que el producto se enfríe durante 5 minutos antes de consumirlo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Champiñón rebozado

Sabor: Sabor característico a pan rallado frito con champiñón y ajo.

Aroma: Aroma característico a pan rallado frito, con notas de ajo y setas

Textura: Cobertura firme y crujiente, champiñonsuave y húmedo por dentro

Color: Marrón claro a dorado

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Unidad	Objetivo	Tolerancia	Método	Frecuencia
Recuento total de colonias aeróbicas	ufc/g	<10000	<1000000	ISO 4833	Por lote
Enterobacterias	ufc/g	<100	<10000	ISO 21528-2	Por lote
E. coli	ufc/g	<10	<100	ISO 4832	Por lote
Estafilococo Aureus	ufc/g	<100	<1000	ISO 6888-1	Por lote
Salmonella	25 g	Negativo	Negativo	ISO 6579	Mensual
Listeria monocytogenes	ufc/g	Negativo	< 100	ISO 11290-1	Mensual
Bacillus cereus	ufc/g	<100	<1000	ISO 7932	Por lote

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 18 meses