

FISH FINGERS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Rollo de primavera relleno de verduras, jamón y pollo.

Cantidad: 3 kg.

INGREDIENTES

BACALAO MSC picado (61%), harina de **TRIGO**, aceite de colza, agua, fécula de patata, harina de arroz, sal, especias, levadura.

ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**. Puede contener trazas de crustáceos, huevo, soja, leche, apio y mostaza

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	866 kJ / 207 Kcal
Grasas	10.1 g
de las cuales saturadas	0.80 g
Hidratos de carbono	15.6 g
de los cuales azúcares	0.6 g
Fibra	0.7 g
Proteínas	13 g
Sal	0.78 g

INSTRUCCIONES DE USO

Horno: Precalienta el horno a 220°C (200°C con ventilador si tu horno tiene esta función). Coloca los palitos de pescado congelados sobre una bandeja para horno cubierta con papel para hornear. Introduce la bandeja en la parte superior del horno precalentado y hornea durante aproximadamente 13-15 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Dale la vuelta a la mitad de la cocción, a los 7-8 minutos.

Freidora: Calienta aceite a 170°C. Introduce los fish fingers que deseas cocinar y fríelos durante aproximadamente 3-5 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes.

Sartén: Calienta suficiente aceite en una sartén. Cuando esté caliente, añade la cantidad deseada de fish fingers y fríelos a fuego medio durante aproximadamente 6-8 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que estén dorados y crujientes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia / Color: Palitos de pescado rebozados uniformemente con un dorado intenso.

Consistencia: Pescado: tierno, jugoso, especifique la especie. Pan rallado: crujiente, firme.

Sabor: Pescado: específico de la especie, fresco, sin sabor a aceite de pescado, sin amargor. Pan rallado: tipo pan, con un ligero toque graso.

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Organismo	Unidad	Valor Estándar	Método
Total plate count	ufc/g	1.000.000	ISO 4833
Entrobacteriaceae	ufc/g	10.000	ISO 21528 modified
E. coli	ufc/g	100	ISO 16649-1/-2
Levadura	ufc/g	10.000	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Moho	ufc/g	1.000	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Coagulase-positive staphylococci	ufc/g	100	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonella	ufc/g	Ausente en 25g	ISO 6579, ISO 20838

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 15 meses

En la entrega: 12 meses