

FICHA TÉCNICA

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS PREFRITOS 6x1kg

Ingredientes

Ingredientes: cebolla (57%), harina de trigo, rebozado (12%) (harina de trigo, harina de maíz, sal, dextrose de trigo, dextrose de maíz, maltodextrina, agentes leudantes: difosfatos (E450); carbonatos de sodio (E500), cúrcuma en polvo), aceite de girasol, agua, aglutinante (fibra de trigo, almidón de trigo, harina de trigo, agente gelificante: alginato de sodio (E401), sal, estabilizador: fosfatos de sodio (E339)).

Certificados

- ☐ Suitable for vegetarians
☐ Halal

Valores nutricionales

Valor nutricional*	Por 100g 838 kJ/200kCal
Energía	8,4 g
Grasas	1,0 g
- de las cuales saturadas	26,0 g
Hidratos de carbono	3,2 g
- de los cuales azúcares	3,8 g
Proteínas	0,74 g
Sal	

*Valor calculado. Los valores nutricionales se basan en el producto sin preparar

Allergens table

CON(W) SIN(N) CONTAMINACIÓN CRUZADA (C)			
Trigo	W	Avellana	N
Centeno	C	Nuez	N
Cebada	N	Anacardo	N
Avena	N	Nuez pecana	N
Espelta	N	Nuez de Brazil	N
Khorasan	N	Pistacho	N

Crustáceos	N
Huevo	N
Pescado	N
Cacahuete	N
Soja	N
Leche	N
Almendra	N

Nuez de macadamia	N
Apio	N
Mostaza	N
Sésamo	N
Sulfito	N
Lupino	N
Moluscos	N

Parámetros químicos

	Min	Objetivo	Max
Arsénico		0.1	mg/kg
Cadmio		0.1	mg/kg
Plomo		0.2	mg/kg

Microbiological parameters

	Min	Objetivo	Max
Coliformes		10	cfu/g
E. coli		10	cfu/g
Enterobacteriaceae		100	cfu/g
Levaduras y mohos		1.000	cfu/g
Listeria monocytogenes	Absent in	25	g
Salmonella	Absent in	25	g
Staphylococcus aureus		100	cfu/g
Recuento total en placa		100.000	cfu/g

Parámetros organolépticos

Textura del recubrimiento: recubrimiento de masa ligera y crujiente.

Textura y sabor del relleno: cebolla fresca frita.

Adhesión entre el relleno y el recubrimiento: buena, no queda masa húmeda, no hay burbujas grandes entre el relleno y el recubrimiento.

Diámetro (cm):

Mínimo: 5,5

Estándar: 6

Máximo: 6,5

Número de piezas (por kg): Mínimo: 56 Estándar: 63 Máximo: 70 Deformadas: Máximo: 4

Dobles (piezas/kg): Máximo: 2 Triples (piezas/kg): Máximo: 1 Migas (>1cm) (g/kg): Máximo: 10

Ruptura (>1cm²) (piezas/kg): Máximo: 4

Color externo después de freír (tarjeta de color USDA): Máximo: 3

Consejos de preparación

Freír en aceite a 175°C: 2-3 minutos

En horno precalentado a 225°C: 12 minutos, dar la vuelta a la mitad

Consejos de almacenamiento

Entrega como producto ultracongelado.

No volver a congelar después de descongelar. -18°C (**): ver fecha de consumo preferente en el envase. -12°C

(**): 3 semanas después

de la fecha de compra. - 6°C (*): 1 semana después de la fecha de compra.

Duración

Consumir preferentemente antes de 2 años después de la fecha de producción.

Parámetros del proceso

1. Recepción de materias primas
2. Configuración de la máquina
3. Cintas transportadoras y placas
4. Rebozado
5. Enharinado
6. Cinta transportadora
7. Cazo de rebozado
8. Rebozado
9. Cinta de alimentación
10. Horno
11. IQF
12. Empacado en bolsas
13. Detector de metales (CCP)
14. Empacado en cajas de cartón
15. Paletizado

Detección de metales

El producto se pasa por un detector de metales. RVS: Máx. 3,0 mm FE: Máx. 2,0 mm NON-FE: Máx. 2,5 mm

Ingredientes	Allergens	País de origen
Cebolla		Polonia; China
Harina de trigo	Trigo	Denmark; France; Germany; Netherlands; Sweden
Mantequilla	Trigo	
↳ Harina de trigo		Europe France
↳ Harina de maíz		Germany; Netherlands; United Kingdom
↳ sal		Europe
↳ Dextrosa de trigo		Europe
↳ dextrosa de maíz		Europe Europe
↳ maltodextrina		
↳ agente leudante:diphosphatos (E450)		
↳ agente leudante:carbonatos de sodio(E500)		Europe
↳ polvo de cúrcuma		Indonesia
sunflower oil		Argentina; Austria; Brazil; Bulgaria; Czech Republic; Hungary; Italy; Moldova, Republic of; Poland; Romania; Russian Federation;

		Serbia; Slovakia; Spain; Türkiye; Ukraine; Uruguay
Agua		Netherlands
↳ fibra	Trigo	Belgium; China; Germany
↳ almidón de trigo	Trigo	Belgium; Netherlands
↳ Harina de trigo	Trigo	Belgium; Denmark; France; Germany; Netherlands; Sweden; United Kingdom
↳ agente gelificante: alginato de sodio (E401)		Norway
↳ estabilizante: fosfatos de sodio (E339)		China; Germany; Ireland
↳ sal		Netherlands

Información sobre OGM

Este producto está libre de organismos modificados genéticamente (OGM) de acuerdo con el reglamento CE 1829/2003 y CE 1830/2003: Sí