

MINI AROS DE CEBOLLA EMPANADOS

Mini aros de cebolla empanados, precocidos y congelados rápidamente

Receta 157

Fecha de impresión: 2024-03-18

Fecha de la versión actual: 2022-08-26

Versión: 1

Estado: Definitivo

Código del artículo: Receta 157

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Ingredientes: cebolla (50%), pan rallado (18%) (harina de trigo, levadura, sal), harina de trigo, aceite de girasol, agua, masa (harina de trigo, almidón de trigo, harina de arroz, espesantes: E466; E415, sal), aglutinante (fibra de trigo, almidón de trigo, harina de trigo, gelificante: E401, sal, estabilizante: E339), azúcar granulado, sal.

Reclamos

- Apto para vegetarianos
- Apto para veganos Halal

Valor nutricional

Nutrición*	Por 100 g
Energía	989 kJ
Energía	236 kCal
Grasas	10,4 g
- Ácidos grasos saturados	1,2 g
Carbohidratos	2
- Azúcares	9,8 g
Proteínas	4,5 g
Sal	4,1 g
	0,96 g

* Valor analizado

Consulte los resultados del análisis nutricional de SGS SP21-015859.001

TABLA DE ALÉRGENOS

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 Brasil	N
Kamut (trigo khorasan)	N	Pistacho	N
Crustáceos	N	Nuez de macadamia	N
Huevo	N	Apio	N
Pescado	N	Mostaza	N
Cacahuetes	N	Sésamo	N
Leche	N	Sulfito	N
soja	N	Lupino	N
Almendras	N	Moluscos	N

Parámetros químicos

	Mínimo	Objetivo	Máximo
Arsénico		0,1	mg/kg
Cadmio		0,1	mg/kg
Plomo		0,2	mg/kg

Parámetros microbiológicos

	Mínimo	Objetivo	Máximo
Coliformes E. coli		10	ufc/g
Enterobacteriaceae		10	ufc/g
Levaduras y mohos		100	ufc/g
Listeria monocytogenes		1.000	ufc/g
Salmonella	Ausente en	25	g g
Staphylococcus aureus	Ausente en	25	ufc/g
Recuento total en placa		100	ufc/g
		100.000	

Parámetros organolépticos

Textura del recubrimiento: recubrimiento empanado crujiente

Textura y sabor del relleno: cebolla fresca frita, ligeramente dulce

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

Número de piezas (por kg): Mín.: 90 Objetivo: 100 Máx.: 105

Deforme: Máx.: 5

Palitos 2 piezas (piezas/kg): Máx.: 2

Palitos 3 piezas /Triplets (piezas/kg): Máx. 1

Migas (>1cm) (g/kg): Máx.: 10

Rotura (>1cm²) (piezas/kg): Máx.: 4

Calvas (>1cm²) piezas/kg): Máx. 3

Color externo después de freír (tarjeta de colores USDA): Mín. 1 Objetivo 2 Máx. 3

Consejos de almacenamiento

Entrega como producto ultracongelado. No volver a congelar después de descongelarlo. -18°C (***) : ver fecha de caducidad en el envase. -12°C (**): 3 semanas después de la fecha de compra. - 6°C (*): 1 semana después de la fecha de compra.

Duración

Fecha de caducidad: 2 años después de la fecha de producción.

Parámetros del proceso

1. Cebolla 2. Cloruro de calcio 3. Extrusora 4. Cintas transportadoras 5. Prepolvoreado 6. Cazo de masa 7. Cinta transportadora 8. Horno 9. Cinta de alimentación 10. IQF 11. Empaquetado en bolsas 12. Detector de metales (CCP) 13. Empaquetado en cajas de cartón 14. Paletizado

Detección de metales

El producto pasa por un detector de metales. RVS:

Máx. 3,0 mm FE: Máx. 2,0 mm NON-FE: Máx. 2,5

mm

DESGLOSE DE INGREDIENTES

Ingrediente	Alérgenos	País natal
cebolla		Polonia
pan rallado		
↳ harina de trigo	trigo	Dinamarca; Francia; Alemania; Países Bajos; Suecia; Europa
↳ levadura		Bélgica; Francia
↳ sal		Países Bajos; Reino Unido; Alemania
harina de trigo	trigo	Dinamarca; Francia; Alemania; Países Bajos; Suecia; Reino Unido
aceite de girasol		Europa; Sudáfrica; Sudamérica
agua		Países Bajos
mezcla		
↳ harina de trigo	trigo	Europa
↳ almidón de trigo	trigo	España
↳ harina de arroz		Argentina; Brasil; Bulgaria; Chile; Egipto; Francia; Grecia; Guyana; Italia; Kazajstán; República Democrática Popular Lao; Mauricio; Birmania; Pakistán; Paraguay; Portugal; España; Tailandia; Turquía; Uruguay; Vietnam;
↳ espesante: E466		China;
↳ espesante: E415		china;
↳ sal		Alemania; Países Bajos; Reino Unido
aglutinante		
↳ fibra de trigo	trigo	Bélgica; China; Alemania

↳ almidón de trigo	trigo	Bélgica; Países Bajos
↳ harina de trigo	trigo	Bélgica; Dinamarca; Francia; Alemania; Países Bajos; Suecia; Reino Unido
↳ agente gelificante: E401		Noruega
↳ estabilizar: E339		China; Alemania; Irlanda
↳ sal		Países Bajos
Agente antiaglomerante azúcar granulada:		Países Bajos
de sal		Francia; Alemania; Países Bajos; España
gente antiaglomerante		Países Bajos
ferrocianuro de sodio *		

*) Auxiliar de procesamiento

Información sobre OGM

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

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com