

## RECETA N.º 195: ANILLOS DE CEBOLLA GIGANTES REBOZADOS CON CERVEZA

Aros de cebolla rebozados, precocidos y congelados rápidamente

Receta 195 Fecha de impresión: 2024-04-08

Fecha de la versión actual: 2024-03-07

Versión: 1

Estado: Definitivo Código del artículo:

Receta 195

### Declaración de ingredientes

Ingredientes: cebolla (52%), masa (15%) (harina de trigo, harina de maíz, espesantes: almidón acetilado (E1420); almidón oxidado (E1404), azúcar, sal, dextrina de patata, gasificantes: difosfatos (E450); carbonatos de sodio (E500), extracto de lúpulo, dextrosa, dextrosa de trigo, dextrosa de maíz, maltodextrina, estabilizante: goma guar (E412), cúrcuma en polvo), harina de trigo, aceite de girasol, aglutinante (fibra de trigo, almidón de trigo, harina de trigo, gelificante: alginato de sodio (E401), sal, estabilizante: fosfatos de sodio (E339)), agua, cerveza (3%) (agua, malta de cebada, extracto de lúpulo, lúpulo).

### Reclamos

- Apto para vegetarianos.

### Valor nutricional

Nutrición*	Por 100 g
Energía	896 kJ
Energía	213 kCal
Grasas	10,4 g
- Ácidos grasos saturados	1,2 g
Carbohidratos	25,4 g
- Azúcares	3,9 g
Proteínas	3,2 g
Sal	1,00 g

\*Valor calculado

Los valores nutricionales se basan en el producto sin preparar.

### Tabla de alérgenos

Con (W)  
Sin (N)  
Contaminación cruzada (C)

Trigo centeno	w	Avellana	N
		Nuez	N

Cebada	W	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
Cacahuete	N	Sésamo	N
Leche de soja	N	Sulfito	N
Almendra	N	Lupino	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: masa crujiente ligera

Textura y sabor del relleno: cebolla fresca frita

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

Diámetro (cm): Mínimo: 6 Estándar: 6,5 Máximo: 7

Número de piezas (por kg): Mínimo: 53 Estándar: 56 Máximo: 59

Deformes: Máximo: 4

Dobles (piezas/kg): Máximo: 2

Tripletes (piezas/kg): Máximo: 1

Migas (>1cm) (g/kg): Máximo: 10

Calvas (>1cm<sup>2</sup>) piezas/kg: Máximo: 2

Roturas (>1cm<sup>2</sup>) (piezas/kg): Máximo: 4

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

## Consejos de preparación

Freír en aceite a 175°C: 2-3 minutos. En horno precalentado a 225°C: 12-14 minutos, dar la vuelta a la mitad del tiempo.

### 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 de origen
masa		Polonia
cebolla		
↳ harina de trigo	trigo	Francia; Alemania; Luxemburgo; Europa
↳ harina de maíz		Francia
↳ azúcar		Alemania
↳ sal		Países Bajos; Reino Unido; Alemania
↳ espesante: almidón acetilado (E1420)		Países Bajos
↳ espesante: almidón oxidado (E1404)		
↳ dextrina de patata		Alemania
↳ extracto de lúpulo		Suiza
↳ gasificante: dfosfatos (E450)		Suiza Igium; Francia; Tailandia; Reino Unido; Europa

↳ gasificante:		Francia; Alemania; Países Bajos; Polonia; Reino Unido; Europa
carbonatos de sodio (E500)		
↳ dextrosa		Alemania; Italia
↳ dextrosa de trigo		
↳ dextrosa de maíz		Europa
↳ maltodextrina		
↳ estabilizador: goma guar (E412)		Europa Europa
↳ cúrcuma en polvo		India; Pakistán Indonesia
harina de trigo	trigo	Dinamarca; Francia; Alemania; Países Bajos; Suecia
aceite de girasol		Argentina; Austria; Brasil; Bulgaria; República Checa; Hungría; Italia; Moldavia, República de; Polonia; Rumania; Federación Rusa; Serbia; Eslovaquia; España; Turquía; Ucrania; Uruguay
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:		
alginato de sodio (E401)		Noruega
↳ estabilizador:		
fosfatos de sodio (E339)		China; Alemania; Irlanda;
↳ sal		Países Bajos;
agua		Países Bajos
cerveza		
↳ agua		Países Bajos
↳ malta de cebada	cebada	Bélgica; Francia; Países Bajos
↳ extracto de		Estados Unidos
lúpulo	↳ lúpulo	Alemania

## Información sobre OGM

Este producto está libre de organismos modificados genéticamente (OGM) de acuerdo con el reglamento CE 1829/2003 y CE 1830/200

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