



Croqueta de Pescado Buffet

Código: **1.15**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carne de pescado molida, harina de trigo, agua, aceite vegetal, papa deshidratada, sal común, azúcar refino, condimentos y migas de pan.

Preparación:

Freír en aceite caliente a 160 °C por 3 minutos
No ingerir crudo.

Croqueta de Pescado Buffet

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Producto conformado, de forma cilíndrica, empanado uniforme.
Color	Característico de producto empanado.
Olor	Característico a producto empanado prefrito.
Sabor	Característico a masa empanada, condimentada y prefrita.
Textura	Firme y elástica.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	12.0 %
Grasa (%max)	15.0 %
Cloruros (%max)	2.5 %
Humedad (%max)	54.0 %

Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g

Información nutricional

Energía (kcal)	195
Hidratos de carbono (kcal)	151.56
Grasas (kcal)	17.28

Condiciones de empaque y embalaje

Las Croquetas de pescado buffet se presentan con un peso neto de 15 ± 2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 13 unidades y un contenido por bolsa de 200 ± 5 g. El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 36 bolsas por caja y un peso neto de 7.2Kg. debidamente identificadas y con toda la información necesaria según la NC 108-2001. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

Condiciones de almacenamiento

El producto se almacenará en cámaras de mantenimiento congelado, garantizando una temperatura en el centro térmico del mismo que no exceda los -18°C .

Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 120 días a partir de la fecha de producción, información contenida en las bolsas litografiadas y etiquetas adhesivas de las cajas.