



## Croqueta de Camarón Buffet

Código: **1.44**

### Descripción:

Carne de camarón y pescado molida, harina de trigo, agua, aceite vegetal, papa deshidratada, sal común, azúcar, especias, condimentos y migas de pan.

### Preparación:

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



# Croqueta de Camarón Buffet

Especificaciones



Requisitos organolépticos		Requisitos físico-químicos	
Aspecto	Producto conformado, de forma cilíndrica, empanado uniforme.	Proteína (%min)	12.55 %
Color	Característico de producto empanado.	Grasa (%max)	7.89 %
Olor	Característico a producto empanado prefrito.	Cloruros (%max)	2.5 %
Sabor	Característico a masa empanada, condimentada y prefrita.	Humedad (%max)	55.45 %
Textura	Firme y elástica.		

Requisitos microbiológicos		Información nutricional	
Coliformes fecales	10 ufc/g	Energía (kcal)	108.97
Salmonella	Negativo 25 g	Hidratos de carbono (kcal)	151.56
Staphylococcus aureus	10 ufc/g	Grasas (kcal)	17.28

Condiciones de empaque y embalaje
Las Croquetas de camarón buffet se presentan con un peso neto de 15±2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a granel.
El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, con un peso neto de 8.0 Kg, 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.