

POCHAS CON ALMEJAS

REFERENCIA: PRO00257

CLASIFICACIÓN

GUISOS Y ESTOFADOS

INGREDIENTES

Alubias pochas (40%), **caldo de pescado** (agua, **pescado de roca**, zanahoria, puerro, tomate, **apio**), **almejas** (13%)(MOLUSCOS), cebolla, vino blanco, pimienta verde italiano, aceite de oliva virgen extra, ajo, **harina de trigo**, perejil, sal, chile rojo

PROCESO TÉRMICO

Elaboración del sofrito - cocción a Tª > a 65°C durante 50 minutos

Cocción a Tª > a 65°C 15 minutos

Envasado en las bandejas

Abatimiento a Tª <3°C durante menos de 90 minutos

Termosellado de las barquetas

Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	96,51
Valor energético (KJ):	403,79
Grasas:	4,11
de las cuales saturadas:	0,65
Hidratos de carbono:	8,10
de los cuales azúcares:	0,80
Fibra:	2,66
Proteínas:	5,45
Sal:	0,45

1) Si se utiliza en la misma línea de producción o en la misma planta. Este establecimiento lleva a cabo todas las medidas a su alcance para evitar contaminaciones cruzadas en sus productos (elaboraciones separadas en el tiempo, limpieza y desinfección de superficies antes y después de la elaboración de los distintos productos, recipientes herméticos para el almacenamiento separado de los mismos, identificación, etc.). Aun así, debido al diseño y dimensiones de nuestra zona de elaboración no podemos disponer de líneas de trabajo separadas y por consiguiente no podemos garantizar la total ausencia de trazas de sustancias o productos que puedan causar alergias o intolerancias procedentes de otros productos manipulados en nuestro establecimiento.



REGENERACIÓN

Calentar en un cazo a fuego medio, en horno de vapor o en microondas

ALÉRGENOS

Pescado, apio, moluscos, gluten

CONSERVACIÓN

Atmósfera protectora - 30 días
Mantener a temperatura < a 4°C

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Número, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,989 pH: 5,74

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias <10 UFC/g; Listeria monocytogenes <100g UFC/g; Aerobios a 30°C <10000 UFC/g; Staphilococos <10 UFC/g; Salmonella ausencia/25g; Escherichia coli ausencia

FORMATO

Bandeja GN 1/4 - 1Kg o 2Kg Bandeja GN 1/8 - 350g
Bandeja GN 1/2 - 1Kg o 2Kg

USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR

Indicado para personas de cualquier edad o condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de los componentes declarados en el etiquetado.

Una vez abierto, consumir en 48 horas.

DESTINO

Profesionales (bares, catering, etc.), particulares