

ARROZ CAMPERO

REFERENCIA: PRO00294

CLASIFICACIÓN

ARROCES

INGREDIENTES

Caldo de carne (agua, huesos de ternera, vino tinto, huesos de jamón, tomate, aceite de oliva virgen extra, zanahoria, cebolla, puerro, **apio**, ajo), arroz (23%), chorizo, panceta de cerdo (10%), aceite de oliva virgen extra, tomate, cebolla, pimiento rojo, sal, pimentón dulce de La Vera, colorante (E100)

PROCESO TÉRMICO

Cocer el caldo a Tª > a 65°C durante 4 horas
Hacer el sofrito a Tª > 65°C 3 horas
Marcar las carnes a Tª > 65°C durante 10 minutos
Mezclar arroz, sofrito y las carnes. Cocer a Tª > a 65°C durante 17 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):	241,94
Valor energético (KJ):	1012,26
Grasas:	15,86
de las cuales saturadas:	4,10
Hidratos de carbono:	17,77
de los cuales azúcares:	1,06
Fibra:	0,37
Proteínas:	6,85
Sal:	1,08

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 fuego, horno de vapor o microondas hasta alcanzar una temperatura superior a 65°C

ALÉRGENOS

Apio.

CONSERVACIÓN

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

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Numero, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,991 pH: 5,60

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 1/2 - 1Kg o 2Kg Bandeja GN 1/8 - 400g

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