

ARROZ DE MARISCO

REFERENCIA: PRO00296

CLASIFICACIÓN

ARROCES

INGREDIENTES

Caldo de pescado (agua, **pescado** de roca, zanahoria, puerro, tomate, **apio**), arroz (20%), **almejas** (10%), **choco** (8%), aceite de oliva virgen extra, **gambas** (6%), tomate, cebolla, pimiento rojo, sal, colorante (E100), pimentón dulce de La Vera

PROCESO TÉRMICO

Cocer el caldo a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ durante 50 minutos
Hacer el sofrito a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ 3 horas
Marcar el choco y guisarlo a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ durante 10 minutos
Mezclar arroz y sofrito y cocer a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ durante 17 minutos (a falta de 6 minutos añadir los demás pescados)
Envasado en las bandejas
Abatimiento a $T^{\circ} < 3^{\circ}\text{C}$ durante menos de 90 minutos
Termosellado de las barquetas
Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	167,08
Valor energético (KJ):	699,07
Grasas:	7,28
de las cuales saturadas:	1,14
Hidratos de carbono:	17,36
de los cuales azúcares:	0,83
Fibra:	0,37
Proteínas:	7,85
Sal:	0,81

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, pescado, moluscos, crustáceos.

CONSERVACIÓN

Atmósfera protectora - 30 días
Mantener a temperatura $< 4^{\circ}\text{C}$

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Número, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias < 10 UFC/g; Listeria monocytogenes < 100 g 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