

FICHA TÉCNICA

CARRILLADA DE CERDO AL OLOROSO

REFERENCIA: PRO00303

CLASIFICACIÓN

GUISOS Y ESTOFADOS

INGREDIENTES

Carrilleras de cerdo (67%), salsa (agua, cebolla, tomate, zanahoria, vino Oloroso (5%), aceite de oliva virgen extra, huesos de ternera y cerdo, ajo, vino fino, vino tinto, azúcar, sal, puerro, **apio**, tomillo, pimienta negra, laurel), caldo de carne (agua, huesos de ternera y cerdo) vino tinto, tomate, aceite de oliva virgen extra, zanahoria, cebolla, puerro, **apio**, ajo), aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra.

PROCESO TÉRMICO

Marcado de la carne $T^a > a 65^{\circ}\text{C}$ durante 5 minutos
Mezclado con la salsa de elaboración propia
Cocción a $T^a > a 65^{\circ}\text{C}$ durante 20 minutos a presión
Envasado en las bandejas
Abatimiento a $T^a < 3^{\circ}\text{C}$ durante menos de 90 minutos
Termosellado de las barquetas
Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	134,32
Valor energético (KJ):	561,98
Grasas:	7,21
de las cuales saturadas:	1,77
Hidratos de carbono:	2,52
de los cuales azúcares:	1,44
Fibra:	0,36
Proteínas:	14,65
Sal:	0,08

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

ALÉRGENOS

Apio.

CONSERVACIÓN

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

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Número, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,983 pH: 6,00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

FORMATO

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

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