

FICHA TÉCNICA

POTAJE CON ACELGAS

REFERENCIA: PRO00257

CLASIFICACIÓN

GUISOS Y ESTOFADOS

INGREDIENTES

Agua, garbanzos (8%), acelgas [acelgas, agua, sal y antioxidante (ácido ascórbico)], alubias blancas (5%), manitas de cerdo (5%), jarrete de ternera (5%), morcilla tocino de cerdo, grasa de cerdo ibérico y sangre, sal, ajo, pimentón y especias naturales, proteína vegetal de **soja**, fécula de patata y estabilizante E451] (4%), papada de cerdo (3%), chorizo (carne de cerdo ibérico, pimentón, sal, ajo y aroma natural) (2%), hueso de jamón, sal.

PROCESO TÉRMICO

Cocción a Tª > a 65°C durante 90 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):	276,78
Valor energético (KJ):	1158,04
Grasas:	16,46
de las cuales saturadas:	7,28
Hidratos de carbono:	14,04
de los cuales azúcares:	1,65
Fibra:	5,64
Proteínas:	15,31
Sal:	1,56

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

Soja.

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: 0,974 pH: 5,20

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 - 400g
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