

PULLED PORK

REFERENCIA: PRO00321

CLASIFICACIÓN

GUISOS Y ESTOFADOS

INGREDIENTES

Paleta de cerdo (64%, agua, tomate doble concentrado, vinagre de manzana, azúcar moreno, **Mostaza** [agua, semillas de **mostaza** (16%), vinagre de alchool, vinagre de malta, azúcar, sal, miel, especias, aromas, espesante (Goma Xantana), extracto de pimentón], miel, sal, pimentón dulce de La Vera, pimienta negra, cayena, ajo

PROCESO TÉRMICO

Ahumado de la carne
Cocción a Tª > 65°C 10 horas
Deshilachar y mezclar con la salsa
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):	131,29
Valor energético (KJ):	549,30
Grasas:	4,98
de las cuales saturadas:	0,03
Hidratos de carbono:	5,68
de los cuales azúcares:	4,27
Fibra:	0,35
Proteínas:	15,76
Sal:	0,39

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

Mostaza

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: 0,983 pH: 6,10

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 - 550g
Bolsa de vacío - 1Kg

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