

FICHA TÉCNICA

SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA

REFERENCIA: PRO00329

CLASIFICACIÓN

GUISOS Y ESTOFADOS

INGREDIENTES

Solomillo de cerdo (62%), salsa de **mostaza** {**caldo de pollo** [agua, carcasa de pollo, cebolla, puerro, zanahoria, **apio**], cebolla, vino blanco, **mostaza** antigua (8%), **mostaza** (7%) [agua, semillas de **mostaza** (16%), vinagre de alcohol, vinagre de malta, azúcar, sal, miel, especias, aromas, espesante (Goma Xantana), extracto de pimentón], miel, aceite de oliva virgen extra, fécula de maíz, ajo, sal}, aceite de oliva virgen extra, sal

PROCESO TÉRMICO

Asar la carne a Tª > a 65°C durante 35 minutos
Mezclado con la salsa y cocción a Tª > a 65°C durante 10 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):	131,48
Valor energético (KJ):	550,10
Grasas:	5,20
de las cuales saturadas:	1,10
Hidratos de carbono:	4,20
de los cuales azúcares:	3,60
Fibra:	0,34
Proteínas:	16,80
Sal:	0,96

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, apio.

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: 0,991 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 1/4 - 1Kg o 2Kg Bandeja GN 1/8 - 350g
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