

FICHA TÉCNICA

SOLOMILLO DE CERDO AL PX CON ALMENDRAS

REFERENCIA: PRO00276

CLASIFICACIÓN

GUISOS Y ESTOFADOS

INGREDIENTES

Solomillo de cerdo (53%), cebolla, vino Pedro Ximenez (14%), **caldo de carne** (agua, huesos de ternera, vino tinto, huesos de jamón, tomate, aceite de oliva virgen extra, zanahoria, cebolla, puerro, **apio**, ajo), **almendras**, aceite de oliva virgen extra, **harina de trigo**, ajo, sal, pimienta negra

PROCESO TÉRMICO

Cocción de la salsa a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ durante 50 minutos
Asado de la carne a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ durante 35 minutos
Mezclado con la salsa y cocción a $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ durante 10 minutos
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):	145,10
Valor energético (KJ):	607,10
Grasas:	7,37
de las cuales saturadas:	1,91
Hidratos de carbono:	7,30
de los cuales azúcares:	5,26
Fibra:	0,38
Proteínas:	12,20
Sal:	0,68

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

Frutos de cáscara, apio, gluten.

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: 0,993 pH: 5,65

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 1/4 - 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