

FICHA TÉCNICA

GASTROELABORADOS DEL SUR S.L.

Calle Bobadilla 6 11408 - Jerez de la frontera (Cádiz) gedelsur.com

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 Tª>65°C durante 50 minutos Asado de la carnea Tª > a 65°C durante 35 minutos Mezclado con la salsa y cocción a Tª>65°C durante 10 minutos

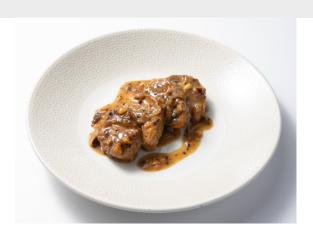
Envasado en las bandejas

Abatimiento a Tª <3ºC durante menos de 90 minutos Termosellado de las barquetas

Almacenamiento en cámara a 2ºC

VALORES NUTRICIONALES POR 100g	
Valor energético (Kcal):	145,10
Valor energético (KJ):	607,10
Grasas:	7,37
de lascualessaturadas:	1,91
Hidratos de carbono:	7,30
de los cualesazúcares:	5,26
Fibra:	0,38
Proteinas:	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 < a 4°C

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD

Numero, 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 MICROBIOLOGICAS

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