

Ficha técnica de producto

Meloso de Espaldilla de a jo confitado congelado



Ref. n  222104J

Descripción: Pieza noble procedente del despiece del delantero de a jo. Pieza confitada con un preparado de especias y cocinada en bolsa de vacío.

Producto sin gluten y sin colorantes

Preparación: Artículo elaborado con materia prima fresca, envasado al vacío, cocinado a baja temperatura y ultracongelado a -30 C.

Ingredientes: Espaldilla de a jo (98 %), aceite de oliva, sal y especias.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Cocc�n completa. Congelación a -18�C.
Envasado:	Envasada al vacío en bolsa de vacío.
Encajado:	Caja de cartón de 400 x 235 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por Kg
¹Peso neto/caja:	Peso variable
Unidades de producto/caja:	18 unidades envasadas al vacío
¹Peso /unidad:	Peso variable
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa: descripción del artículo, ingredientes, unidades de producto, fecha de congelación, fecha de consumo preferente, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, valores nutricionales, código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 2.09 m

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	T� de CONSERVACIÓN:	-18 �C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** Producto cocinado. El producto debe calentarse preferiblemente a una temperatura superior a 75 C
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4 C y 7 C (frigorífico/cámara de frío positivo). Durante 12-24 horas según grosor del producto hasta que est  completamente descongelado.
Pre calentamiento: Baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85 C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa.
Cocc n: Retirar el envoltorio e introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar reduciendo su salsa durante aproximadamente 10 minutos a 200 C o combinaciones equivalentes. Una vez descongelado no se debe volver a congelar.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocc n.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS*

<i>E. coli</i>	Ausencia/10gr	Enterobacterias	<10 ² ufc/gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25gr	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25 gr
<i>S. aureus</i>	< 10 ² ufc/gr	<i>Clostridium</i> Sulfito Reductores	< 10 ² ufc/gr

*Según Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	492 kJ / 116 kcal
Grasas:	3.1 g
de las cuales saturadas:	1.1 g
Hidratos de carbono:	0.1 g
de los cuales azúcares:	0.1 g
Proteínas:	22 g
Sal:	1.35 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según Reglamento (CE) 1169/2011 relativo a la información facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto sometido a tratamiento tecnológico de cocción completa. Textura tierna y melosa.