

## Ficha técnica de producto

# Meloso de Espaldilla de añojo confitado congelado



Ref. nº 222104J

**Descripción:** Pieza noble procedente del despiece del delantero de añojo. 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 añojo (98 %), aceite de oliva, sal y especias.

## PRESENTACIÓN

**Tratamiento conservación:** Cocción 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

<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	-18 °C
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	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 esté completamente descongelado.  
Precalentamiento: Baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa.

Cocción: 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 cocción.

# Ficha técnica de producto

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS\*

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