

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 01
		Diciembre 2020

DENOMINACIÓN: CARRILLADA AL JEREZ

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para su consumo, elaborado a partir de producto de carrillada de cerdo, sofrito **harina**, cebolla, especias, sal, vino blanco, agua.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Marrón típico del producto
 Olor.- Típico de los ingredientes que contiene
 Sabor.- Propio del producto
 Textura.- Propia del producto

INGREDIENTES:

Carne de cerdo(60%), cebolla, ajo , tomate (almidón modificado de maíz,aceite de girasol(2%),azúcar, sal , potenciador del sabor glutamato monosódico) especias, pimienta, aceite oliva virgen, vino blanco (**sulfitos**) **HARINA**

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Unidades: Formato de 1.2KGnetos.
 .Cajas: 2 unidades de 1.2kg peso 2.4kg caja
 .Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011
 .Almacenamiento: En refrigeración Tª 0-5°C
 .Transporte: En Refrigeración Tª 0-5°C
 .Consumo preferente: 45días

Modo de empleo

Conservar en refrigeración hasta su consumo, una vez abierto calentar en un plato durante 3 mts en microondas a 180w, consumir antes de 48h,

Valoración nutricional

Valores por 100 g de producto (a la salida de la envasadora)

Valor Energético Kjul/Kcal	821.75 /196.30
Grasa	11.82
de las cuales saturada	3.21
Hidratos de Carbono	6.15
de los cuales azucares	1.36
Proteína	27.20
Sal	0.89
Fibra	0,0

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) Nª 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) Nª 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 01
		Diciembre 2020

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Listeria monocytogenes No detectado /25g PRESENCIA DE OMG : No contiene