

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisión 01
		Diciembre 2020

DENOMINACIÓN: TERNERA EN SALSA CON GUISANTES

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para su consumo, elaborado a partir de producto de ternera, sofrito **harina**, cebolla, zanahoria, especias, sal, vino blanco, guisantes 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 ternera(60%), cebolla, ajo , guisantes, 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 1.20kg netos.
- .Cajas: 2 unidades de 1.20kg peso bruto 2.62kg 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.

Listeria monocytogenes no detectado/25g

Presencia de omg no contiene

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.