

FICHA TÉCNICA

BASE DE ENSALADILLA RUSA

REFERENCIA: PRO00421

CLASIFICACIÓN

ENTRANTES

INGREDIENTES

Patata (54%), **Mayonesa** (32%) [aceite de girasol (65%), agua, **huevo y yema de huevo pasteurizados** (7,2%), vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón (1%), estabilizante (goma xantana), conservador (sorbato potásico), aromas, antioxidante (EDTA de calcio y disodio)], zanahoria, sal, pimienta blanca

PROCESO TÉRMICO

Cocción a $T^{\circ} > a 65^{\circ}C$ durante 40 minutos
Abatimiento a $T^{\circ} < 3^{\circ}C$ durante menos de 90 minutos
Mezclado de los ingredientes
Envasado en las bandejas
Termosellado de las barquetas
Pasteurización ($T^{\circ} > 70^{\circ}C$ en el núcleo durante 15')
Abatimiento a $T^{\circ} < 3^{\circ}C$ durante menos de 90 minutos
Almacenamiento en cámara a $2^{\circ}C$

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	245,57
Valor energético (KJ):	1027,46
Grasas:	21,54g
de las cuales saturadas:	2,64g
Hidratos de carbono:	10,13g
de los cuales azúcares:	1,67g
Fibra:	1,27g
Proteínas:	2,16g
Sal:	1,12g

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

Abrir el envase y servir

ALÉRGENOS

Huevo

CONSERVACIÓN

Atmósfera protectora - 30 días
Mantener a temperatura $< a 4^{\circ}C$

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Número, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que no favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,981 pH: 4,90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias < 10 UFC/g; Listeria monocytogenes < 100 g UFC/g; Aerobios a $30^{\circ}C$ < 10000 UFC/g; Staphilococos < 10 UFC/g; Salmonella ausencia/25g; Escherichia coli ausencia

FORMATO

Bandeja GN 1/4 - 1Kg o 2Kg
Bandeja GN 1/2 - 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.)