

CREMA DE MARISCO

REFERENCIA: PRO00512

CLASIFICACIÓN

CREMAS

INGREDIENTES

Agua, puerro, **gambas** (*Parapenaeus Lengerstrois*), patata, cebolla, zanahoria, **carabineros**, tomate, **pescado de roca**, **nata**, **mantequilla** (**nata** pasteurizada de vaca), aceite de oliva virgen extra, vino blanco, brandy, sal, **apio**, azúcar, caroteno, pimienta negra.

PROCESO TÉRMICO

Cocción a Tª > a 65°C durante 30 minutos
Triturado
Envasado en las bandejas
Abatimiento a Tª <3°C durante menos de 90 minutos
Termosellado de las barquetas
Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	97,43
Valor energético (KJ):	407,67
Grasas:	5,41
de las cuales saturadas:	2,28
Hidratos de carbono:	6,09
de los cuales azúcares:	1,94
Fibra:	0,55
Proteínas:	5,83
Sal:	0,43

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

Calentar en un cazo a fuego medio, en horno de vapor o en microondas

ALÉRGENOS

Crustáceos, pescado, lácteos, apio.

CONSERVACIÓN

Atmósfera protectora - 30 días
Mantener a temperatura < a 4°C

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Número, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que favorece el desarrollo de *Listeria monocytogenes*
Aw: 0,974 pH: 5,20

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias <10 UFC/g; *Listeria monocytogenes* <100g UFC/g; Aerobios a 30°C <10000 UFC/g; *Staphylococcus* <10 UFC/g; *Salmonella* ausencia/25g; *Escherichia coli* ausencia

FORMATO

Bandeja GN 1/4 - 1Kg o 2Kg Bandeja GN 1/8 - 350g
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.), particulares