

FICHA TÉCNICA

CREMA DE SETAS, BOLETUS Y TRUFA

REFERENCIA: PRO00306

CLASIFICACIÓN

CREMAS

INGREDIENTES

Caldo de verdura (agua, tomate, puerro, zanahoria, **apio**, aceite de oliva virgen extra, sal), setas [Champiñón (*Agaricus bisporus*), Cardo (*Pleurotus spp.*), Shiitake (*Lentinus edodes*), Nameko (*Pholiota nameko*)], patata, Boletus (*Edulis*) (10%), puerro, cebolla, **mantequilla** (**nata** pasteurizada de vaca), agua, **nata**, salsa trufada (Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de oliva, trufa de verano [*Tuber aestivum* Vitt.], aceitunas negras, sal, aroma], sal, ajo, 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):	89,28
Valor energético (KJ):	373,56
Grasas:	6,04
de las cuales saturadas:	3,71
Hidratos de carbono:	6,02
de los cuales azúcares:	1,82
Fibra:	0,54
Proteínas:	2,43
Sal:	0,74

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 fuego, horno de vapor o microondas hasta alcanzar una temperatura superior a 65°C

ALÉRGENOS

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: 0,986 pH: 5,70

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