

FICHA TÉCNICA

ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO

REFERENCIA: PRO00307

CLASIFICACIÓN

ENTRANTES

INGREDIENTES

Patata (54%), **Mayonesa** (21%) [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)], **Gambas (26%)**, aceite de oliva virgen extra, ajo (1%), cayena, sal

PROCESO TÉRMICO

Cocción a Tª > a 65°C durante 40 minutos
Abatimiento a Tª <3°C durante menos de 90 minutos
Salteado de las gambas en el ajillo T>65°C durante 5 minutos
Abatimiento a Tª <3°C durante menos de 90 minutos
Mezclado de los ingredientes
Envasado en las bandejas
Termosellado de las barquetas
Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	243,12
Valor energético (KJ):	1017,21
Grasas:	20,62g
de las cuales saturadas:	3,17g
Hidratos de carbono:	7,58g
de los cuales azúcares:	0,61g
Fibra:	0,97
Proteínas:	6,31g
Sal:	0,67g

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, crustáceos

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 no favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,981 pH: 4,90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

FORMATO

Bandeja GN 1/4 - 1Kg o 2Kg Bandeja GN1/8 - 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