

HUMMUS DE GARBANZOS

REFERENCIA: PRO00338

CLASIFICACIÓN

CREMAS

INGREDIENTES

Garbanzos (53%), agua, aceite de oliva virgen extra, lima, aceite de **sésamo**, pimentón dulce de La Vera, sal, cilantro

PROCESO TÉRMICO

Cocción a Tª > a 65°C durante 45 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):	159,82
Valor energético (KJ):	668,69
Grasas:	10,25
de las cuales saturadas:	1,52
Hidratos de carbono:	8,12
de los cuales azúcares:	0,80
Fibra:	6,93
Proteínas:	5,31
Sal:	1,34

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

Se puede consumir frío abriendo el envase y sirviendolo o calentandolo un poco en microondas

ALÉRGENOS

Sésamo

CONSERVACIÓN

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

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Numero, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,97 pH: 4,9

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 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