

SALMOREJO

REFERENCIA: PRO00430

CLASIFICACIÓN

CREMAS

INGREDIENTES

Tomate, aceite de oliva virgen extra, **pan** (harina de **trigo**, agua, levadura), vinagre de Jerez, ajo, sal

PROCESO TÉRMICO

Limpieza y desinfección de las verduras (10' en solución desinfectante)

Triturado

Envasado en las botellas

Enfriado a Tª <3°C

Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	95,44
Valor energético (KJ):	399,32
Grasas:	7,90
de las cuales saturadas:	1,30
Hidratos de carbono:	4,40
de los cuales azúcares:	0,50
Fibra:	1,17
Proteínas:	1,10
Sal:	0,47

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

Agitar el envase y servir

ALÉRGENOS

Trigo

CONSERVACIÓN

Mantener a temperatura < a 4°C

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD

Numero, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que no favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes

Aw: 0,986 pH: 4,40

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

Botella PET de 1L

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.)