

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
	REDONDO DE TERNERA RELLENO CON CIRUELAS	
	Edición: 02 Marzo 2023	Revisión: 12/2022

INGREDIENTES: Redondo de ternera (76%), agua (10%), magro y papada/tocino de cerdo, zanahorias, ciruelas pasa (4%), aceite refinado de girasol, conservador (E-202, E-250, E-252), porciones de jamones o paletas de cerdo curado, sal, azúcar, antioxidante (E-301), guisantes, jarabe de glucosa, corrector de acidez (E-500), estabilizador (E-262, E-331), aroma, huevo, fibra de guisante y especias.

Puede contener trazas de gluten, soja, leche y sulfitos.

Presencia de agua añadida.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Piezas de aproximadamente 1.5 kilogramos, rellenas, enmalladas y congeladas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIÓLOGICAS:

Parámetros microbiológicos (Regl.2073/2005 y modificaciones posteriores)

Determinación	Unidades	Valor Referencia
Escherichia Coli	Nº colonias /gr	n:5;c:2; m=500;M=5000 ufc/g
Salmonella	Nº colonias/gr	n:5;c:0 Ausencia en 10 gr

ENVASADO Y EMBALAJE: Las piezas van envasadas al vacío en bolsas individuales. Estas bolsas son encajadas en cajas de entre 5 y 7 kilogramos aproximadamente.

Presentación	Envasado	Embalaje	
Bolsa vacío una pieza	Film termoformado	Cajas de aprox 5-7 kg (2 pzas x caja)	
		Cajas cartón	

Todos los envases y embalajes utilizados por Daniel Cervera S.A., son aptos para alimentos.

CRITERIOS QUÍMICOS DE APLICACIÓN: Los aditivos utilizados conforme al Reglamento 1333/2008 están autorizados y en la proporción permitida.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION: Se almacena y se distribuye encajada a una temperatura a -18°C .

INFORMACIÓN ALÉRGICOS: Contiene huevo y gluten y puede contener trazas de soja, leche y sulfitos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético (por 100g):	684Kj/163 Kcal
Grasa, de las cuales:	8,2g
-Saturadas:	2,9g
Hidratos de carbono, de los cuales:	3,2g
-Azúcares:	1,9g
Proteínas:	18
Sal:	1,1g

VIDA UTIL: Un año desde la fecha de fabricación.

POBLACION DESTINO: Todos menos las personas que sufran alguna de las intolerancias citadas.

MODO DE EMPLEO: Una vez descongelado consumir completamente cocinado en 48 horas. Se descongela a T^a de refrigeración y se cocina con la malla que va incorporada al producto a una temperatura entre 150-200°C, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80°C, el producto se deja enfriar, se retira la malla que lo recubre y ya está listo para lonchear y volver a calentar añadiéndole una salsa.