

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
	REDONDO DE TERNERA RELLENO CON CIRUELAS	
	Edición: 01 Octubre 2016	Revisión: 05/2019

INGREDIENTES: Redondo de ternera (60%), agua (12%), magro y papada de cerdo, jamón curado picado, zanahoria, guisantes, ciruela (4%), **huevo** pasteurizado, **pan** rallado **trigo** (contiene **gluten**), perejil, pimienta verde, sal, especias, jarabe de glucosa, corrector de acidez (E-262, E-331), aroma de carne y verduras.

Puede contener trazas de soja, leche y sulfitos.

Presencia de Agua añadida.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Piezas de aproximadamente 2.5-3 kilos kilogramos aprox, 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	Nºcolonias/gr	n:5;c:0 Ausencia en 10 gr

ENVASADO Y EMBALAJE: Las piezas van envasadas al vacío en bolsas individuales. Cada caja lleva 2 unidades.

Presentación	Envasado	Embalaje	
Bolsa vacío una pieza	Film termoformado	Cajas de aprox 5-6 kilos (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/163,62Kcal
Grasa, de las cuales:	8,17g
-Saturadas:	2,86g
Hidratos de carbono, de los cuales:	3,21g
-Azúcares:	1,87g
Proteínas:	18,32g
Sal:	1,08g

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: Tratamiento térmico en cocinado. 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 loncheo y añadir una salsa.