

	MANDUCASIM, S.L.	V05.019
		Octubre 2012
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Noviembre 2014
		REGISTRO

GARRON BRULEE IDIAZABAL

Características generales

Ingredientes

Carne vacuno (65%), leche reconstruida, nata, queso manchego: (leche pasteurizada de cabra y oveja, cloruro calcico, cuajo, fermentos lacticos, sal y lisocima de la clara de huevo), queso ahumado (7%): (leche pasteurizada de vaca, oveja, cuajo, fermento lactico, lisozima de clara de huevo y sal), almidon de patata, queso tipo parmesano: (queso, almidon modificado de patata, proeinias de la leche, mantequilla, sales de fundio: E-330, E-331, E-452; sal conservador E-202), harina trigo , soja, ajo, cereza deshidratada, sal y especias.

Alérgenos

Gluten, lactosa, soja, huevo.

Características del producto

Fisico-químicas

0

Microbiológicas

Aerobios mesófilos.....10000 ufc/g
 Enterobacterias lactosa +.....10 ufc/g
 Escherichia coli.....ausencia/g
 Staphilococcus aureus.....10 ufc/g
 Salmonella.....ausencia/25g
 Listeria monocytogenes.....ausencia/25g

Procesos tecnológicos y Categoría del producto

Tratamientos

Confitado de la carne, elaboracion de la crema de quesos, montaje de la pieza y abatido hasta alcanzar -18°C en el centro del producto.

Características de presentación

Envasado

Unidades de 150 gramos, embolsado individual en bolsa de polipropileno, caja de 18 unidades.

Condiciones de almacenamiento y distribución

Almacenamiento

En congelación a -18°C

Condiciones de uso

Modo de empleo

Descongelar y hornear a 180° hasta temperatura adecuada de consumo (70°C).

Vida útil

24 meses a -18°C , 3 dias entre 0°-4°C

Población destino

Población general