

DESCRIPCIÓN:

Carpaccio de Gamba

CODIGO:

P404.0003

FAMILIA:

Carpaccios (V Gama)

EMBALAJE:

Bolsa al vacío – cartón alimentario

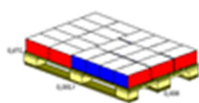
FORMATO:

Bolsa al vacío – Monoración

20 raciones por caja

PALETIZACIÓN:

16 cajas/fila



INGREDIENTES

Gamba.

ALERGÉNICOS

Gamba.

VIDA ÚTIL

18 meses.

CONSERVACIÓN -DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

PREPARACIÓN RECOMANADA

Para mayor comodidad, desenvolver el producto congelado y disponerlo sobre un plato y para obtener un resultado óptimo:

1. Dejarlo descongelar unos minutos antes de servirlo.
2. Aliñar al gusto y servir.

| PARÁMETRO | VALOR PARAMÉTRICO |
|----------------------------------|-----------------------|
| Aerobis mesofilos revivificables | 1,0 x 10e5 Nivel Guía |
| Enterobacteris | 1,0 x 10e2 Nivel Guía |
| Escherichia coli | 0 Nivel Guía |
| Salmonella spp | Ausencia |
| Staphylococcus aureus | 1,0 x 10e2 Nivel Guía |
| Listeria monocytogenes | Ausencia |

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

