

## AJOARRIERO

### Características generales

**Ingredientes** Patata, aceite vegetal (soja, girasol, maíz y granilla de uva en proporción variable) huevo pasteurizado, bacalao (35%), ajo, sal, limón y sorbato potásico

**Alérgenos** Huevo, pescado

### Características del producto

**Físico-químicas** Color amarillo muy suave casi blanco

Sabor suave y cremoso característico del producto  
 Textura extensible y moldeable  
 Aw: 0,864

**Microbiológicas** Aerobio mesófilos..... < 10.000 ufc/g  
 Enterobacterias .....< 10 ufc/g  
 Salmonella .....Ausencia / 25 g  
 Listeria Monocytogenes..... Ausencia / 25 g  
 Shigella ..... Ausencia / 25 g

**Nutricional para 100 gr**

kJ/Kcal:	729/175
Grasas:	9,39
de las cuales Saturadas:	1,86
Hidratos de Carbono:	15,34
de los cuales azúcares:	0,72
Proteínas:	7,41
Sal:	3,21

### Procesos tecnológicos y Categoría del producto

**Tratamientos** Patata: Cocción - **Diagrama de Flujo** Ajoarriero  
 Bacalao: desalado

**Categoría** Comida preparada lista para el consumo que contiene todos los ingredientes sometidos a tratamiento térmico (grupo B)

### Características de presentación

**Envasado** Tarrinas plástico alimentario en formatos de 130 g, 650 g y 1070 g.

### Condiciones de almacenamiento y distribución

**Almacenamiento** Conservar en refrigeración entre 0-5°C

**Distribución** Distribuir en refrigeración **Ámbito distribución** Nacional entre 0-5°C

### Condiciones de uso

**Uso esperado** Para consumo directo o para cocinar

**Modo de empleo** Para consumo directo o para cocinar

**Vida útil** 90 días en envase cerrado

**Población destino** Población general excepto alérgicos a los componentes alérgenos

**Aprobado por:**

**Firma:**