

ALBÓNDIGAS en SALSA de CARNE

INGREDIENTES

Cebolla, carne picada de vacuno (29%), agua, puerro, zanahoria, chalota, HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO y almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), aceite de oliva, sal, aceite de girasol, fondo de carne (0,3%) (ternera asada (ternera, sal), aroma, sal, azúcar, proteína vegetal hidrolizada, caldo de ternera (concentrado de ternera, sal, huesos de ternera, agua, azúcar, copos de patata, aceite de girasol, maltodextrina, concentrado de zumo de limón, concentrado de zanahoria, concentrado de cebolla, pimienta negra), agua, extracto de malta (CEBADA), extracto de levadura, maltodextrina, cebolla en polvo, grasa de vacuno, pimienta negra), ajo y perejil.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN Y HUEVO

PUEDA CONTENER CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, MOSTAZA, SULFITOS, MOLUSCOS, LECHE Y DERIVADOS.

ENVASADO

TRATAMIENTO

FECHA DE CADUCIDAD

VIDA SECUNDARIA

CONSUMIDOR FINAL

Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.

OGM

Todos los ingredientes están libres de OGM.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

Pasteurización y ultracongelación

18 meses

Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 2 días

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

El producto no tiene unas características físico-químicas específicas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁵ ufc/g
Coliformes (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ² ufc/g
Escherichia coli B-Glucoronidasa+	No detectado/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	No detectado/25g
Listeria monocytogenes	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.(Como referencia R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derogado))

MODO DE USO PREPARACIÓN

No congelar una vez descongeladas.

300 g

Descongelar en cámara frigorífica, agujerear envase y calentar en microondas a 900W durante 2 minutos. Si no se ha descongelado previamente, calentar en microondas a 900W durante 7 minutos.

1200 g

Descongelar en cámara frigorífica, abrir envase, servir ración y calentar en microondas a 900W durante 2:30 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	499 kJ / 120 kcal
Grasas	7,4 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de Carbono	5,2 g
de los cuales azúcares	2,9 g
Proteínas	7,3 g
Sal	1 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: firme por fuera, tierna por dentro, líquido espeso, sin tropezos de la salsa
Olor: carne frita, sin olores extraños, característico de la salsa de carne
Sabor: sabroso, redondo, toque dulce... no debe saber a cebolla cruda, característico a carne de vacuno
Color: marrón de la fritura en el exterior, toque rosáceo en el interior, salsa marrón claro

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Comercial	Ración	Barqueta
Peso Neto	300 g	1200 g
Unidades	6	24
Código EAN 13	8436028960958	8436028967797
Unidades Caja	8	2
Material	Plástico PP	
Formato caja	345 x 260 x 95 mm	
Material caja	Cartón	
PALET	Madera, Europalet, 9 cajas / capa	

CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C