

CARRILLERA de VACUNO al VINO TINTO

INGREDIENTES

Carrillera de vacuno (44%), agua, cebolla, puerro, zanahoria, vino tinto (2%) (SULFITOS), aceite de oliva, sal y fondo de carne (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).



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN Y SULFITOS

PUEDA CONTENER CRUSTÁCEOS, PESCADO, HUEVO, SOJA, 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 (<i>Enterobacterias lactosa</i> +)	≤ 10 ² ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-Glucuronidasa+	No detectado/g
<i>Staphylococcus coagulasa</i> +	≤ 10 ² ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	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 2:00 minutos. Si no se ha descongelado previamente, calentar en microondas a 900W durante 7:00 minutos.

1000 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	620 kJ / 148 kcal
Grasas	8,2 g
de las cuales saturadas	3,2 g
Hidratos de Carbono	3,5 g
de los cuales azúcares	2,5 g
Proteínas	15,1 g
Sal	0,79 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: carne tierna, sin partes duras o que no se puedan morder con facilidad, salsa líquida espesa, sin tropiezos
Olor: característico de la carne de vacuno cocinada a baja temperatura, sin olores extraños
Sabor: característico de la carne, sabroso, redondo, toque dulce... no debe saber a vino crudo, sin sabores extraños
Color: marrón oscuro

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Comercial	Ración	Bandeja
Peso Neto	300 g	1000 g
Unidades	----	----
Código EAN 13	8436028961030	8436028967803
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