



ALBÓNDIGAS CASERAS

Ingredientes:

Carne de cerdo (89%), pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN)), agua, levadura, colorante E-160a y E-160c, HUEVO pasteurizado, sal y especias.

Consumo preferente y conservación:

FRESCO: Conservar entre 0° y 4°. Caducidad: 10 días desde la fecha de elaboración sin abrir el envase.

Al abrir, consumir preferentemente antes de 72 horas.

CONGELADO: Conservar a -18°C. Caducidad: 1 año.

Modo de empleo:

FREIDORA / SARTÉN:

Calentar el aceite hasta los 180°C e introducir el producto descongelado, y totalmente sumergido, durante 4 minutos hasta conseguir un ligero color dorado. Freír en pocas unidades para evitar un descenso brusco del producto.

Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten y huevo.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, apio, huevo, anhídrido sulfuroso y sulfitos.

Etiquetado:

Denominación del producto, relación de ingredientes, alérgenos, forma de conservación, fecha de caducidad, número de lote, razón social, número de registro sanitario, peso neto y valor nutricional.

Envasado:

FRESCO:

Longitud: 3 cm aprox.

Peso unitario aprox.: 25-30gr

Bandejas termoselladas

Medidas envase: 26x31x6

Peso: 2kg aprox.

80 unidades aprox. por bandeja.

Envasado en atmósfera protectora.

Código EAN: 8437019683559

CONGELADO:

Longitud: 3cm aprox.

Peso unitario aprox.: 25-30 gr

Cajas de corcho de uso alimentario.

Medidas envase: 23,5x31x12

Peso: 3kg

85-95 aprox unidades por caja.

Paletizado: 11x6 (66 cajas)

Código EAN: 8437019683542

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Preparado de carne.

Valor Nutricional:

Valor energético	256,33/1073,21 Kcal/Kj100g
Grasas	18,90 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	6,67 g/100g
Hidratos de carbono	2,74 g/100g
De los cuales Azúcares	0,1 g/100g
Proteína	19,35 g/100g
Sal	1,0 g/100g

Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Escherichia coli	5	2	500/g	5000/g
Salmonella	5	0	AUSENCIA	10g

N= número de unidades de la muestra

m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M= Valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor a M.

c= número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m