


Nombre del plato	TOSTA CRISTAL DE SALMON FRESCO CON PISTO DE VERDURAS			Fecha de edición:25/09/2020
Descripción del Producto	Comida preparada congelada			Edición: 00/
1. Ingredientes				
<p>TOSTA(43%):Harina de TRIGO, agua, aceite de oliva virgen, sal, azúcar y enzimas; PISTO DE VERDURAS(19%): berenjena, tomate, cebolla, pimiento verde; laurel; MAYONESA: aceite refinado de soja, YEMA pasteurizada de HUEVO, vinagre de alcohol, estabilizador: goma guar, goma xantana; aromas, conservante: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico, EDTA de calcio y disodio; colorante: betacaroteno., perejil, SALSALIA(2%):aceite refinado de girasol, YEMA DE HUEVO, ajo, zumo de limón, sal, Aromas; estabilizador: goma xantana, goma guar, antioxidante: extracto rico en tocoferoles, EDTA de calcio y disodio; SALMÓN(3.6%);ALCAPARRAS(SULFITOS): agua, sal, vinagre de vino, ácido acético, cloruro cálcico y ácido ascórbico; MOZZARRELLA: LECHE de vaca pasteurizada, fermentos lácticos, cuajo microbiano, almidón de patata; perejil. Puede contener trazas de otros alérgenos.</p>				
2. Declaración de Alérgenos				
ALÉRGENOS	P	T	A	
Cereales que contengan Gluten	X			
Crustáceos o productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevo	X			
Pescado y productos a base de pescado	X			
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados	X			
Mostaza y sus derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	X			
Frutos de cascara y derivados.		X		
Apio y productos derivados.		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		
3. Parámetros microbiológicos				
Total aerobios mesófilos:	10 ⁶ UFC/g			
Enterobacterias coliformes:	10 ⁴ UFC/g			
E. coli:	10 ² UFC/g			
S. aureus:	10 ² UFC/g			
Salmonella	<u>Ausencia/25g</u>			
Listeria monocytogenes	<u>No detectado/25g</u>			
4. Tipo de envase				
Envasado al vacío	Peso neto			
5. Vida útil del producto				
Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado		
6 MESES	En la etiqueta	Dia, mes y año.		
6. Condiciones de conservación				
Temperatura de conservación	Mantener en congelación a -18°C			
7. Modo de empleo				
Introducir directamente al horno caliente durante 9 min a 180°C. Este producto debe llegar a 70º durante 3 min en el corazón del producto. Una vez descongelado el producto se debe consumir en menos de 48 horas.				
8. Notas de APPCC				

 EXPERT GOURMET SOLUTIONS CHEF_RM	PRQ-10 GESTIÓN DE ALÉRGENOS		Fecha de Edición: 05/12/2018	
		F-PRQ-10.1 FICHA TÉCNICA CON LISTADO DE ALERGENOS	Ed:00	Página 2 de 1
