ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.067797/M
CE

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **SOLOMILLO DE PAVO AL VACÍO**
CÓDIGOS: **3001000018**

ANÁLISIS FISICO-QUÍMICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANALISIS NUTRICIONAL
HUMEDAD MÁX.: 51,3%	AEROBIOS MESOFILOS: $1x10^4$	ENERGÍA: 107,01 Kcal
GRASA MAX: 0,97%	SALMONELA: Ausencia en 25g.	HIDRATOS DE CARBONO: 1,1%
PROTEÍNA MIN: 24,57%	LISTERIA: Ausencia en 25g.	GRASAS SATURADAS: 2,01%
CENIZAS: 2,8%	E.COLI: $1,5x10^2$	AZÚCARES: 1,4%
		SAL: 2,06%
		SODIO: 0,82%

INGREDIENTES:	Pechuga de pavo, agua, proteínas animales, proteínas vegetales, sal, especias, azúcar, lactosa, polifosfátos (E450i, E450A), emulgentes (E262, E407), antioxidantes (E301, E331), conservadores (E250, E252).	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y CARACTERÍSTICAS:	Se trocean y acondicionan las piezas. Se meten en cubetas y se adoban. Se dejan macerar bajo refrigeración a 0-3 °C durante 72 horas. Posteriormente, se sacan, se dejan escurrir y en seco se introducen en refrigeración para luego filetear y envasar. El producto se conserva bajo congelación a -18 °C hasta su venta.	
USO PREVISTO:	Preparado cárnico adobado para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 65 °C.	
LOGÍSTICA:	PRESENTACIÓN Sobres de vacío de ± 0,3 Kg. (peso variable)	 *Imagen sólo a efectos ilustrativos.*
	ENVASADO Cajas de aproximadamente 17 sobres	
	EMBALAJE Pales de 150 cajas	
ALÉRGENOS:	Contiene soja y derivados lácteos, sin gluten.	
VIDA ÚTIL:	365 días	

ELABORADO: María I. López	REVISADO: María I. López	APROBADO: Jose Luis Moreno
I. López	I. López	

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.