

## **FICHA TECNICA: *Magra con tomate***

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con tomate y especias naturales.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

**Textura:** Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con carne fresca. Troceado de la carne en dados, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos el tomate y las especias, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

### **INGREDIENTES:**

Magro de cerdo, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, espesante E-1422, calabacín, cebolla, pimiento, ajo, acidulante E330) aceite girasol, sal, azúcar.

### **ALERGENOS:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg , según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

**ETIQUETADO:** *Magra con tomate casera disantos*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 12 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto (4 dígitos) más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural, más la terminación del ultimo dígito del año.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**