FICHA TECNICA: *TERNERA EN SALSA*

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

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:
Olor: Suave, típico de carnes que contiene.
Sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.
Color: Rojizo, marron oscuro, intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.
Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magro de ternera troceada, cocido en su jugo.

MODO ELABORACION:

Elaborado con carne de ternera fresca. Troceado de la carne y formado en taquitos, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos verduras, la salsa y las especias hasta que esta cocinado, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

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

INGREDIENTES:
Carne ternera. Salsa.(Tomate frito(Tomate, azúcar, aceite de girasol, aceite de oliva, sal, hortalizas: calabacín, cebolla, pimiento y ajo.), zanahoria, guisantes (agua, sal, azúcar) laurel, Cebolla (A. oliva ,sal.) pimienta, vino, ajo, harina de TRIGO (GLUTEN). ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA. Modo de empleo. Calentar a su gusto.
ALERGENOS: Harina de trigo (GLUTEN).

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: *Ternera en salsa disantos*
ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4ºC.
CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración
TRASPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4ºC)
El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

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

Fecha: Enero 2018